

MENU SOIRS & WEEK END

Servi tous les Soirs et le Week End

Entrée, Plat et Dessert : **39 €**

Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert : **30€**

Plat unique : **21 €**

ENTRÉES

Oeuf 64° / Mousseline de PDT au Parfum de Truffe / Éclats de Champignons

ou Magret de Canard Façon Tigre qui Pleure (servi froid) & Légumes croquants



- Bouillon Miso / Oeuf Tamago / Petits Légumes / Tofu mariné(+1€)
- Saint Jacques snackées en Feuille de Nori / Choux fleur en textures (+6€)

PLATS

Médailлон de Veau juste snacké / Textures de Panais / Jus corsé

ou Saumon Bomlö poêlé sur Peau / Crémeux de PDT / Cresson / Noisettes

ou Risotto Asperges Vertes / Croûtons de Foccacia / Sauce Vierge (Plat Végétarien)



- Suprême de Volaille farci sous la Peau / Orzo en Risotto / Sauce aux Morilles (+2€)
- Pièce de Boeuf fumée / Légumes d'Antan / Jus réduit au Foin (+6€)

DESSERTS

Rencontre entre le Chocolat Caraïbe, le Porto & les Douces Épices

ou Carottes & Oranges Façon Tropicane



- "Café Croissant": Duo de Chocolat & Parfum de Café (+1€)
- Macarons de Noix & Dattes en textures (+2€)
- Carte des Fromages en supplément

Prix TTC, service compris