

## 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

Suprême de Volaille farci sous la Peau / Orzo en Risotto / Sauce aux Morilles

**ou** Saumon Bomlö poêlé sur Peau / Crèmeux de PDT / Cresson / Noisettes

**ou** Bortsch ( Soupe de Betteraves / Petits Légumes / Yaourt à l'Aneth / Croûtons Pain Noir )



- Médailon de Veau juste snacké / Textures de Panais / Jus corsé (+5€)
- 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 Tropézienne



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