

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° & L'Asperge dans tous ses États / Syphon Ail des Ours

ou Ravioles de Boeuf à la Tibétaine "Momo" / Bouillon



- Volaille Croustillante / Carottes / Gingembre / Citron Vert (+1€)
- Saumon Façon Gravlax / Céleri & Pamplemousse en textures (+3€)

PLATS

Pluma de Porc Façon Tonkatsu / Riz frit aux Petits légumes / Sauce Siracha

ou Daurade poêlée sur Peau / Jardin de Légumes / Noisettes / Citron Confit

ou Asperges Vertes / Croûtons Huile Olive / Sauce Vierge (Plat Végétarien)



- Ramen de Gambas Bouillon Miso (Nouilles Udon, Oeuf Tamago, Petits Légumes) (+1€)
- Pièce de boeuf fumée / Crémeux de Carottes / PDT Grenaille / Jus réduit carottes (+6€)

DESSERTS

Chocolat Caraïbe au Parfum de Truffe

ou Pavlova au Parfum de Fraises & de Citron Vert



- Rencontre entre la Rhubarbe & La Rose (+1€)
- Macaron Chocolat Dulcey / Noisettes& Inspiration Irish Coffee (+3€)
- Carte des Fromages en supplément

Prix TTC, service compris