

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° façon Brandade de Haddock / Écume Fumée

ou Gaspacho Verde / Syphon Burrata Basilic Menthe / Éclats de Pistache



- Conchiglioni farcis Piperade / Gratiné Pecorino / Coulis de Tomates / Paprika Fumé (+1€)
- Tartare de Boeuf “esprit Carpaccio” / Câpres / Citron / Parmesan / Focaccia / Mesclun (+3€)

PLATS

Suprême de Volaille farci / Courgette aux petits Légumes d'été / Jus à l'Olive

ou Pavé de Saumon Braisé / Salade de Lentilles froides / Syphon Raifort

ou Pita Gourmande / Houmous / Fromage Frais / Aubergines grillées



- Salade de Boeuf Façon Thaï (Nouilles Soba, Petits légumes / Cacahuètes / sauce Soja) (+3€)
- Filet de Bar poêlé sur Peau / Nage Coco Curry / Julienne de Légumes (+4€)

DESSERTS

La “ Passion du Chocolat “... Chocolat, Fruits de La Passion & Pop Corn

ou Textures de Pêches / Crémeux Yaourt / Verveine Fraîche



- Jardin d'Été ... Autour des Petits Pois / Menthe / Citron Vert (+1€)
- L'Irish Gourmand ... Macaron Chocolat Dulcey / Noisettes / Notes d'Irish Coffee (+3€)
- Carte des Fromages en supplément

Prix TTC, service compris