

Menu

ENTREE, PLAT, DESSERT

39€

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

33€

TATAKI DE THON

Thon mi-cuit avec sauce à l'orientale

CROQUETAS

Croquetas maison suivant l'inspiration du chef, servis avec aioli

POISSON DU JOUR

Sauce du jour et sa balade de légumes

CANNELONI DE JOUE DE BOEUF

Servis avec une crème de parmesan, moutarde de Dijon, persil

MOUSSE AU CHOCOLAT

Avec une boule de glace chocolat blanc, terre de cacao

SOUPE DE FRUITS ROUGES

Fruits rouges frais, glace au yaourt et groseilles, terre d'amande



Entrée

GAMBAS À LA PLANCHA

14€

Huile d'olive extra vierge

MILLE FEUILLES DE TOURTEAUX

12€

Chair de tourteau marinée avec de la tomate, oignons rouges, pickles, huile d'épinard

FOIE GRAS POÊLÉ

14€

Accompagné de son pain brioché, chutney de figues et cannelle, poêlée de champignons



Plat principal



POULPE À LA PLANCHA

25€

Mousse de chorizo ibérique, aioli encre de seiche

ONGLET DE BOEUF

24€

Purée de pommes de terre, panachée de mini légumes

PAELLA TRADITIONNELLE ESPAGNOLE

28€

Paella aux fruits de mer

ou

*Paella viande
pour 1 personne*

POISSON DU JOUR

22€

Sauce du jour et sa balade de légumes

Prix TTC, incluant le service
Pour toute allergie, n'hésitez pas à nous en informer

Dessert

ASSIETTE DE FROMAGES

Entremêlé de fromages

10€

CITRON REVISITÉ

Meringue, crème citron

9€

BRIOCHE

Marinée aux agrumes servis tiédis, glace violette

8€