

CARTE

ENTREES

- Escalope de foie gras de canard poêlée, lentilles beluga, chutney dattes/figues 17€
- Émincé de poulpe au piment d'Espelette,
sarrasin en salade 12€
- Saumon d'Écosse label rouge mariné au citron et lait de coco,
mousse d'avocat 12€
- Risotto crémeux au safran
et sa tuile de parmesan reggiano 13€

Plat végétarien /sans gluten : Wok aux 7 légumes au curry doux 22€

POISSONS

Les plats pris en direct peuvent demander un peu d'attente, tous les plats étant préparés à la minute.



- Esturgeon d'Aquitaine grillé teriyaki, salsa mangues, tomates,
pâtes perles et haricots verts 24€
- Grosses crevettes décortiquées, sautées
aux parfums asiatiques, haricots verts et riz vénéré 26€

VIANDES

- Ris de veau braisés aux cèpes et champignons de paris, riz vénéré 37€
- T-bone steak de veau poêlé, jus de veau réduit au paprika, mousse de carottes
et flan d'épinards 25€
- Aiguillette de rumsteak (picanhà) grillée, condiment chimichurri
(mélange d'herbes) purée de patates douces et haricots verts 27€

DESSERTS 9€

Dessert aux abricots, compotés et frais, crème pistache et parfum baileys
Croustillant praliné et chocolat noir, coulis fruits de la passion
Entremet coco /citron et pralin maison

Sorbets: framboise, citron, mangue Glaces :violette, gingembre, noix de coco
2 parfums au choix et loukoum à la rose Sorbets artisanaux

Fromage de chèvre au lait cru, mariné à l'huile d'olive et aux herbes

Changement de garniture 3€. Aucun des plats de la carte ni des suggestions ne peuvent être insérés dans les menus