

PROPOSITION DE MENU A 38.50€ TTC

(Supplément fromages : 6€)

LES ENTREES

- Les makis de veau façon « Vitello Tonnato », pickles de légumes
Ou
Le saumon de Norvège façon gravelax, crème acidulée, salade d'herbes fraîches
Ou
Les asperges blanches, œufs mimosa et vinaigre balsamique (*fin mai- début juin*)
Ou
Le tartare de dorade royale gingembre et citron vert
Ou
La salade de tomate à l'ancienne, burrata di buffala,
Vinaigrette citronnée (*à partir de Juin*)

LES PLATS

- Le filet de canette en croûte de cacahuète et épices tandoori,
Fricassée de légumes de saison, sauce abricot
Ou
Le quasi de veau, caviar aubergine « barbecue », courgette jaune,
Jus court au citron confit
Ou
La dorade royale, carottes et fregola sarda, beurre blanc à l'estragon
Ou
Le dos de cabillaud, écrasée de pommes de terre aux olives,
Légumes de saison, sauce vierge

LES DESSERTS

- L'opéra revisité (chocolat et café)
Ou
La tarte citron meringuée
Ou
Le parfait glacé à la fine du Maine
Ou
Le macaron coco