

La Carte

Entrées

- Ravioles de volaille (France) bouillon dashi à la citronnelle citron combawa / shiitake **11,50€**
- Samoussa de crevettes au garam-masala (légèrement relevé) guacamole d'avocat / spaghetti de daikon **10,50€**
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté **13,50€**
- Terrine de foie gras (France) /chutney pomme - poire pain toasté **15,00€**

Plats (les plats en direct nécessitent environ 20 minutes de préparation)

- Filet mignon de porc à basse°- poêlé/ patate douce / pak choi (chou chinois) émulsion soja-galanga-sésame **20,00€**
- Saint Jacques poêlées/écrasé de pomme de terre/citron vert jus crustacé au piquillos-paprika fumé **27,00€**
- Cochon (France) 16h Crousti-fondant "**Plat Signature de Chef**" / pressée de pomme de terre, pickles de légume de saison **25,00€**
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/ cancha serrana toasté **26,00€**

Desserts

- Banane caramélisée / biscuit moelleux /ganache dulcey /glace maison à la banane grillée-cacahuète **10,50€**
- Chou craquelin/ ganache chocolat Valrhona/ compoté à l'orange / glace carotte-passion **10,50€**
- Assiette des 3 sorbets/glaces maison **10,50€**
- Café ou Thé Gourmand **13,50€**

Fromages

- Assiette des 3 fromages (Crèmerie Schuman) **10,50€**

Tous nos plats sont faits maison il peut donc arriver que nous soyons en rupture sur un produit de part leur fraîcheur et leur quantité, merci pour votre compréhension

Liste des allergènes: crustacés, fruit à coque, sulfites, arachides , produits laitiers, gluten, lupin

Menu Dîner (Hors Boissons)

(Menu servi uniquement les soirs)

Entrée + plat + dessert = 35€

ou

Entrée + Plat = 30€

ou

Plat + Dessert + 30€

L' Entrée

**Samoussa de crevettes au garam-masala
(légèrement relevé) guacamole d'avocat / spaghetti de
daikon**

Le Plat

**Filet mignon de porc à basse°- poêlé/ patate douce
pak choi (chou chinois) émulsion soja-galanga-sésame**

Le Dessert

**Chou Craquelin / ganache de chocolat valrhona (grand
cru) sorbet carotte -passion**

Bon moment gourmand !!!

Liste des allergènes: crustacés, fruit à coque, sulfites, arachides ,
produits laitiers, gluten, lupin