

La Carte

Entrées

- Tartelette croustillante aux moules de Bouchot, 11,50€
velouté froid au lait de coco- curcuma / salade de fenouil
 - Crispy de crevettes, fraîcheur de mangue verte, 11,50€
sauce soja -gingembre
 - Ceviche de daurade /Leche de tigre / patate douce 13,50€
cancha serrana toasté
 - Terrine de foie gras (France) /chutney pomme - poire 15,00€
-

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

- Viande du moment /pomme de terre, jus de viande 22,00€
au citron combawa/kimchi de concombre aux notes pimentés
 - Poulpe grillé/ risotto au chorizo façon paëlla 27,00€
sauce vierge au basilic - persil, aux tomates cerises
 - Cochon 16h Crousti-fondant"Plat Signature de Chef" 26,00€
sauce anticucho/ millefeuille de pomme de terre
 - Ceviche de daurade /citron / coriandre 26,50€
cancha serrana toasté / patate douce / leche de tigre
-

Desserts

- Fraise en 3 textures/poivre de Sechuan/ basilic Thai 10,50€
panna-cotta à la vanille
 - Pavlova / framboise / ganache vanille / sorbet 10,50€
poivron-framboise / huile d'olive extra vierge
 - Assiette des 3 sorbets/glaces maison 10,50€
 - Café ou Thé Gourmand 13,50€
-

Fromages

- Assiette des 3 fromages (Crèmerie Schuman) 11,50€

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, crustacés**

Menu Dîner 37 € (Hors Boissons)

(Menu servi uniquement les soirs)

entrée + Plat = 32€ ou Plat + Dessert = 32€

Tout d'abord..

Crispy de crevettes, fraîcheur de mangue verte, sauce soja -gingembre

Ensuite...

Viande du moment / pomme de terre/ kimchi de concombre aux
notes pimentés / jus de viande au citron combawa

Enfin..

Pavlova à la framboise / ganache vanille / sorbet poivron
rouge-framboise / huile d'olive extra vierge

ou

Assiette des 3 fromages (Crèmerie Schuman)
+ 5,50€ supplément

Bon moment gourmand !!!

Liste des allergènes: fruit à coque, sulfites, arachides, crustacés