

La Carte

Entrées

- Tartare Boeuf (France) riz crispy / câpres 11,50€
sauce ponzu / pickles de concombre
 - Tiradito de saumon / émulsion au fruit de la passion 11,50€
guacamole d'avocat / papaye
 - 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 / risotto de betterave-thym / jus de 22,00€
veau au pammarrasan-pamplemousse-poivre de Sichuan
 - Poisson selon l'arrivage/ riz noir vénéré / shiitake 22,00€
bouillon de crustacés façon thaï au lime kaphir
 - Cochon 16h Crousti-fondant "**Plat Signature de Chef**" 26,00€
figue rôtie / pomme de terre / sauce porto/ oignon tempura
 - Ceviche de daurade / citron / coriandre 26,50€
cancha serrana toasté / patate douce / leche de tigre
-

Desserts

- Tout chocolat- biscuit-ganache chocolat, glace à 10,50€
vanille BIO de Tomohon-Indonésie/ orange confite
 - Tartelette à la mangue, crémeux ivoire, sorbet 10,50€
litchi- noix de coco
 - Assiette des 3 sorbets/glaces maison 10,50€
 - Café ou Thé Gourmand (assortiment des desserts 13,50€
proposés)
-

Fromages

- Assiette des 3 fromages 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..

Tiradito de saumon / émulsion au fruit de la passion
guacamole d'avocat / papaye

Ensuite...

Viande du moment /risotto de betterave-thym /jus de veau au
pammarrasan-pamplemousse-poivre de Sichuan

Enfin..

Tout chocolat- biscuit-ganache chocolat, glace à la vanille BIO de
Tomohon-Indonésie / orange confite

ou

Assiette des 3 fromages

+ 5,50€ supplément

Bon moment gourmand !!!

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