

# Entrées

- 20€** Croquette aux crevettes / gel bisqué / tartare de tomates / persil frit
- 23€** Maki de bœuf / pickles daikon / mayonnaise wasabi / gel ponzu / endamane / crumble de pain de seigle
- 25€** Saint-Jacques rôties / petits pois / jeunes poireaux / émulsion de jus de moules
- 23€** Oeuf parfait / risotto d'épautre / chorizo / siphon beurre noisette / salsifis

# Plats

- Black angus grillé / frites un couteau / mesclum hivernal / jus à la mignonette de poivre **30€**
- Volaille jaune / pointes vertes / asperges / mousseline de ratte / jus corsé morilles **28€**
- Carré d'agneau / artichaut / croquette polenta / poivrons confits / jus corsé au romarin **30€**
- Maigre rôti / céleri rave / embeurrée de Bimi / rutabaga au lait d'amande **28€**

# Desserts

- 12€** Tartelette café / meringue / poires / glace fève de Tonka
- 12€** Crumble chocolat / ganache / crémeux mangue / glace fromage grec
- 12€** Pina colada revisitée
- 15€** Assortiment fromage

# Menu gourmet

## Menu lunch

Le midi, du lundi au samedi  
/ Servi par table entière /

Menu lunch entrée et Plat : **29€**  
Supplément dessert : **10€**  
La sélection de vins : **20€**

Dégustation apéritive

- \* Maki de bœuf / pickles daikon / mayonnaise wasabi / gel ponzu / endamane / crumble de pain de seigle

Maigre rôti / céleri rave / embeurrée de Bimi / rutabaga au lait d'amande

- \* Carré d'agneau / artichaut / croquette polenta / poivrons confits / jus corsé au romarin

- \* Tartelette café / meringue / poires / glace fève de Tonka

Assortiment Fromage en supplément : 15€ / ou en remplacement du dessert : supp. 7 €  
Verre de vin qui accompagne : 6€

### **Le Menu 4 services : 55€**

/ Servi par table entière /

La sélection de vins : **28€**

### \* **Le Menu 3 services : 45€**

/ Servi par table entière /

La sélection de vins : **24€**