

*Notre menu dégustation... 34€ une entrée ... 39€ deux entrées*

*Notre sélection de vins... 13€ une entrée ... 15€ deux entrées*

***Tataki de bœuf***

*Condiments câpres, coques, crumble parmesan et émulsion iodée.*

Ou

***Maquereau passé à la flamme***

*Concombre, radis, sorbet « bloody Mary » et gel passion*

***Asperges à la flamande revisitées***

Ou

***Crevettes Nobashi snackées***

*Compotée de poivrons, raviole de ricotta- citron confit et vinaigrette miso.*

***Filet de veau braisé (supp : 3.00€)***

*Baume de carottes et agrumes, poireaux grillés, coulis pois, jus réduit et pomme de terre surprise !*

Ou

***Dos de lieu noir***

*Risotto de Sarazin, navets, voile de céleri et bouillon de champignons.*

***Pavlova de fruits rouges***

*Glace au fromage blanc et compotée de rhubarbes.*

***(Sélection de fromages disponible pour 12€ avec sa sélection de vin.)***

*Egalement disponible en 3 entrées pour 45,00€ uniquement pour l'entièreté de la table. Pour ce menu, une sélection de vins vous sera proposée à 18,00€.*



*« Nous travaillons avec des produits frais, c'est la raison pour laquelle des changements peuvent survenir dans les préparations au vu de la disponibilité des marchandises. »*