

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

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

Carottes en texture

Brie belge, noisettes rôties, rillettes de maquereau, jus de fanes de carottes et huile de sésame.

Ou

Saumon juste tiédi

Cassis et cacahuètes, pickles de betterave et vinaigrette citron confit.

Thon rouge snacké

Bouillon Thaï, fève des marais, gingembre confit et jet de soja.

Ou

Joue de veau braisée

Pommes de terre, raifort, poivrons étuvés, oignons grelots acidulés et réduction tomates roma

Filet de maigre

Artichaut, diable de tomates, gnocchis maison, couteau en tartare, jeunes oignons étuvés et beurre blanc échalotes.

Ou

Filet pur grillé (supp : 4.00€)

Aubergine frite, beurre maître d'hôtel, roquette, polenta de parmesan, baume pomme de terre à l'anchois et jus réduit.

Charlotte aux fraises revisitées.

(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. »