

MENU

PRÉLIMINAIRES

✓ DUO DE HOUMOUS, PAIN PITA **16€**

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE **24€**

✓ BURRATA DES POUILLES, PURÉE DE BUTTERNUT, PÉTALES DE TRUFFES **22€**

SALADE DE FILET DE BŒUF THAÏ **19€**

SAUMON ÉCOSSAIS MARINÉ **17€**

TATAKI DE THON, SÉSAME GRILLÉ, GRAINES DE PAVOT ET LA SAUCE SECRÈTE DE LULU **21€**

BROCHETTES DE POULET FERMIER MARINÉ, SAUCE SATAY **17€**

PLAISIRS SOLITAIRES

✓ MINI-LÉGUMES SAUTÉS À L'HUILE DE SÉSAME, CURRY JAUNE THAÏ, LAIT DE COCO **20€**

✓ RAVIOLIS RICOTTA ÉPINARD, CRÈME DE PARMESAN, CONCASSÉ DE TOMATES À LA SAUGE **22€**

ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF, PETITS LÉGUMES VERDE, SAUCE CHIMICHURRI **32€**

SAUMON ÉCOSSAIS RÔTI LAQUÉ MIEL DE THYM, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE **31€**

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, SALSA DE TOMATE, CAPRON **31€**

FINITIONS

TRIO DE FROMAGES

GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA **15€**

DESSERT

TIRAMISU AU CAFÉ, FÈVES DE TONKA **15€**

PANNA COTTA, COMPOTE DE POIRES **12€**

TOUT CHOCOLAT VALRHONA À PARTAGER **22€**

TOUS NOS PRODUITS SONT CUISINÉS ET FAIT MAISON