

# MENU

## PRÉLIMINAIRES

✓ DUO DE HOUMOUS, PAIN PITA **18€**

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE **25€**

✓ BURRATA DES POUILLES, PURÉE DE BUTTERNUT, PÉTALES DE TRUFFES **23€**

SALADE DE FILET DE BŒUF THAÏ **20€**

SAUMON ÉCOSSAIS MARINÉ **18€**

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 **23€**

ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF, PETITS LÉGUMES VERDE, SAUCE CHIMICHURRI **34€**

SAUMON ÉCOSSAIS RÔTI LAQUÉ MIEL DE THYM, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE **33€**

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, SALSA DE TOMATE, CAPRON **32€**

## 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