

MENU VALABLE DU 06 MAI AU 02 JUIN 2025

MIDI - MENU 2 SERVICES: ENTRÉE + PLAT : 16,50 €

MIDI - MENU 3 SERVICES : ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 21,00 €

SOIR - MENU 3 SERVICES : ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 24,50 €

ENTRÉES

LES ALLERGÈNES

VEAU BASSE T° À LA GRECQUE

Condiments oignons rouges, concombre, feta et mayonnaise au pimentón

1-3-10

RIS DE VEAU FAÇON "KARA-AGE", LAQUÉ AU MISO (+2€)

Accompagnement acidulé

1-2-3-5-6

VELOUTÉ D'ASPERGES

Lard, copeaux d'asperges vertes, fromage blanc au yuzu et ciboulette

1-7-9

ASPERGES À LA FLAMANDE (+2€)

Chips de jambon de Serrano

3-7-9

CROUSTILLANT DE CREVETTES NOBASHI

Guacamole, segments d'agrumes et gel de pamplemousses

1-2-3-5

PLATS

FILET DE FLÉTAN À L'OSTENDAISE, POCHÉ À BASE T°

Acra, sommités de chou-fleur et piment d'Espelette, siphon au beurre blanc

1-2-3-4-8-9-12

SOURIS D'AGNEAU CONFITE

Taboulé à l'orientale, courgettes rôties, tomates confites, demi-glace au citron

1-7-9

FILET DE PIGEON EN CROÛTE DE PISTACHES, SNACKÉ (+2€)

Déclinaison de betteraves : rouges confites, jaunes en mousseline, et pommes de terre bouchon, jus corsé au pigeon

1-3-4-7-8-12

MILLE-FEUILLE DE RATATOUILLE DE LÉGUMES

Quenelle de ricotta au thym et à l'ail, tempura de fleur de courgette

1-3-5-11

TAGLIATA DE BŒUF, CUISSON SAIGNANTE (+2€)

Roquette, parmesan, caviar de tomates, balsamique à la truffe, pignons de pin, linguine à l'huile d'olive et poussière de jambon de Parme

8-9-12

LE FROMAGE

MINIMUM 2 COUVERTS

ARDOISE DE FROMAGES (+ 6€/PERS) : pain aux noix

1-6-8-11

DESSERTS

Dessert du moment réalisé par **la maison (+ 4,50 €)**

LES ALLERGÈNES

