

- Possibilité d'adaptation saisonnière, selon la disponibilité des produits.

Option 1 : 6 Entrées, 2 plats, 2 desserts: 35 euro

Option 2 : 8 entrées, 3 plats, 2 desserts: 40 euro

Entrées

Huitres, nature, miso ou nudja

Saumon fumé maison, raifort, rémoulade

Prosciutto, roquefort, poire, noix, tartelettes

Rouleau de bœuf Tataki, ponzu, ail frits

Gambas en tempura, wasabi mayonnaise

Toast de foie gras, brioche, oignon

Poulet buttermilk, sauce bbq maison

Oignons caramélisés, fromage de chavignol

Champignon, crème Philadelphia, ail noir

Sazpacho traditionnelle ou velouté (selon saison)

Croquette Caesar

Carpaccio de Saint jacques, mangue, yuzu

Cube de thon, ponzu, wasabi, sesame

Arancini champignon cheddar

Saint jacques poêlé, pomme, pignon, chili

Beignet de roquefort, noix, poire

Bar Grillé, betterave, craquelin

Plats

Rouleau végétarien

Feuilletée de poulet, champignon, poireaux

Beef slider, cheddar, bacon, oignon

Fish and chips en tempura, aïoli

Roulade de pintade au barbecue

Sauté de canard, laitue

Risotto du moment

Porc confit, bbq, pain bretzel

Tarte chèvre, poires, oignon

Thai beef salade

Desserts

Mousse au chocolat

Churros orange chocolat

Cheesecake, orange sanguine

Choux & crème pâtissière, chocolat

Lemon tarte, meringue

Crème brûlée vanille bourbon