

LE PETIT MENU du mardi au samedi

Gyozas de gambas, chou et bisque de langoustines **9€**

ou

Asperges blanches rôties, oeuf parfait et jus au morilles **10€**

Filet de daurade,

Risotto crémeux au petits pois et beurre blanc

18€

ou

Rumsteak Black Angus,

Pommes de terre grenailles et sauce au poivre

19€

Coeur coulant au chocolat, espuma chocolat au lait et glace macadamia-dulce de leche **9€**

ou

Les Noisettes d'Arnaud glacées et caramélisées, mousse de lait et croustillant de brick **9€**

ou

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille de Madagascar **9€**

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

32€

À PARTAGER

- 10€** Croquettes au chorizo et sauce barbecue (5 pièces)
- 14€** Dimsum , bouchées vapeur cochon et gambas, bouillon de crustacés (4 pièces)
- 12€** Chipirons en persillade
- 13€** Nems de poulet mariné et sauce feta (3pièces)
- 14€** Tataki de boeuf comme un tartare, aïoli au herbes et croûtons de pain
- 14€** Aiguillettes de lieu noir panées au panko et mayonnaise aux épices cajun (4 pièces)

SUGGESTIONS

du moment

Cordon bleu au Comté, 19€
crèmeux de pommes de terre et jus de viande

GRILLADES

avec frites maison, salade verte ou légumes

CUISSON A LA PLANCHA

- 21€** Le Faux-filet de boeuf 300g
- 24€** Le Magret de canard du Sud-Ouest entier
- 32€** L'Entrecôte XL 450g

SAUCES

- Sauce au chèvre **4€**
- Crème de Morilles **5€**
- Sauce au foie gras **6€**