

ME NU

RESTAURANT

ENTRÉES

CASSOLETTE DE GAMBAS _____ 16,00€

Gambas sautées à l'ail et à la coriandre.



TOURELLE D'AUBERGINE _____ 14,50€

Tourelle d'aubergine et quinoa royal, crème d'amande au Marcona et à la chlorophylle, croustillant au parmesan et au chia.



MEDALLION DE FROMAGE DE CHÈVRE _____ 15,50€

Médailon de fromage de chèvre gratiné au miel de palme, salade de roquette aromatique, salade de blé et de pierre ponce, tartare de tomates et oignon frit.



FOIE GRAS SAUTÉ _____ 22,00€

Foie gras de canard sauté, mini-brioche maison, confiture de malvoisie douce et oignons.



TARTARE DE THON _____ 17,00€

Tartare de thon au sésame noir grillé, salade de concombre à l'aneth, caviar de pomme aux agrumes et faux corail à la spiruline.



ME

NU

RESTAURANT

PLATS

TARTARE DE BOEUF _____ 23,00€

Tartare royal de bœuf rosé à la crème de truffe et de coriandre, salade aromatique, frites maison et mayonnaise minute.



MÉDAILLON DE FILET _____ 24,50€

Médailon de filet pur de porc iberique pique au parmesano sur chips de pommes de terre et purée de courge, jus de truffe et d'estragon.



ENTRECÔTE CUBE ROULEAU DE VEAU _____ 27,00€

Entrecôte cube Rouleau de veau poêlé au romarin et à l'ail fumé, crème de fromage de chèvre perlé avec crème balsamique, lit de pommes de terre et spaghettis de légumes sautés à la minute.



FILET DE BAR SAUVAGE _____ 20,00€

Filet de bar sauvage en croûte de tamarin, gingembre et coriandre, tagliatelles de légumes et lingot de riz basmati.



HAMBURGER DE BETERAVE ROUGE _____ 17,00€

Burger de betterave rouge, spirale de lentilles chorales avec tomates cerises et curry, coulis de basilic.



ME NU

RESTAURANT

DESSERTS

FROZEN DE MANGUES ET DE FRUIT DE LA PASSION _____ 8,00€

Un dessert glacé envoûtant à base de mangue et de fruit de la passion, flambé à la vodka, qui évoque les rêves tropicaux.



PETIT DÔME DE FRAISE ET COCO _____ 8,00€

Petit dôme crémeux de fraise et de noix de coco, coup de pinceau de pistache, mousse de corossol à la poudre de moringa.



GLACE DE YAOURT _____ 8,00€

Glace au yaourt grec, chocolat blanc et noix de coco, massapain aux noix et mousse à la rose.



COUPE DAME BLANCHE _____ 8,00€

Coupe Dame Blanche, chantilly à la vanille et chokotoff chaud.



FONDANT _____ 8,50€

Fondant au chocolat belge, glace à la vanille avec spéculoos et perles de *chokotoff*.



MILLE FEUILLES _____ 8,00€

Mille-feuille croustillant de mousse de café et de crème caramélisée.

