

FORMULE MIDI "LUNDI AU SAMEDI"

PLAT DU JOUR
18€

PLAT + DESSERT
22€

ENTRÉE + PLAT
22€

MENU DU MARCHÉ

38€

ENTRÉES

CRÈME FROIDE DE LENTILLES, CONDIMENT D'UN GASPACHO / Cold lentil cream soup with gazpacho seasonings
ou / or

TARTARE DE DAURADE À LA PASTÈQUE ET CRÈME DE BALSAMIQUE RÉDUIT / Sea bream tartar with watermelon, balsamic cream
ou / or

ŒUF MOLLET, CRÈME DE SHITAKE, CHIPS DE SPECK / Poached egg with shitake mushroom and speck crisps
— —

PLATS

BROCHETTE DE BOEUF AU THYM CITRONNÉ, SAUCE AU PROIVRE, FRITES / Skewered beef with thyme and pepper sauce, french fries
ou / or

FILET D'EIGLEFIN, SAUCE VIERGE, LÉGUMES DU SOLEIL / Haddock filet, virgin olive oil sauce and vegetables
ou / or

LINGUINE POMODORO, PÉCORINO PIQUANT / Spicy pecorino linguine
— —

DESSERTS

GASPACHO DE MELON À LA MENTHE / Minted watermelon gazpacho
ou / or

ASSIÈTE DE FROMAGES / Cheese plate
ou / or

MOUSSE PISTACHE, CRUMBLE AUX AMANDES / Pistachio mousse with almond crumble

FORMULE MIDI "LUNDI AU SAMEDI"

PLAT DU JOUR
18€

PLAT + DESSERT
22€

ENTRÉE + PLAT
22€

MENU DU MARCHÉ

38€

ENTRÉES

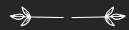
GASPACHO DE TOMATES / Tomato gazpacho

ou / or

MOUSSE DE CRABE, CRUMBLE SÉSAME NOIR / Crab mousse with black sesame seeds crumble

ou / or

CAVIAR D'AUBERGINES, CROÛTONS DE FOCACCIA À L'AIL / Eggplant caviar with garlic croutons



PLATS

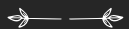
GNOCCHIS FRAIS AU SCARMOZA FUMÉ ET TOMATE / Smoked scarmoza cheese and tomato gnocchi

ou / or

BAVETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE, FRITE DE PATATE DOUCE / Veal flank steak, mushroom sauce and sweet potato fries

ou / or

FILET DE MERLU, SAUCE VIERGE AUX CÂPRES, LÉGUMES DE SAISONS / Hake filet, olive oil and capers sauce with seasonal vegetables



DESSERTS

MOUSSE D'ANANAS AU MIEL / Pineapple mousse with honey

ou / or

ASSIETTE DE FROMAGES / Cheese plate

ou / or

MOUSSE CHOCOLAT, BILLES AU 3 CHOCOLATS / Chocolate mousse with chocolate marbles