

## « Nos 2 menus au choix »

**A) entrée/plat : à partir de 44,00€**

**B) entrée/plat/dessert : à partir de 52,00€**

### Les entrées:

- **Nouveau** : Bouchées d'agneau à la menthe fraîche, yogourt aux légumes croquants, caviar de citron confit.
- **Nouveau** : Poêlée de moules au lait de coco, curry doux et légumes sautés.
- **Nouveau** : Croquettes ibériques : poularde aux saveurs de paella andalouse.
- Pastilla d'agneau confit aux épices colorées et herbes fraîches, saucette aux agrumes.
- Croustillants de scampi aux tomates confites, mesclun de salades et herbes fraîches. +4,00€.
- Saumon mariné aux algues wakamé, pickels de daïkon et radis, citron vert et condiments.
- Carpaccio de bœuf au basilic frais, copeaux de Reggiano, huile extra vierge et citron vert, salade roquette.

**Veillez signaler vos allergies éventuelles lors de la prise de votre commande.**

### Les plats:

- **Nouveau** : Cordon bleu de veau, parmigiana d'aubergine, tagliatelles au basilic.
- **Nouveau** : Boulettes de la mer en tempura à la niçoise, coulis tomaté, risoni au parmesan.
- **Nouveau** : Poitrine de poularde fermière aux queues d'écrevisses, « homardine » au vin de Sauternes, petits légumes, riz sauté au thym.
- Poêlée de spaghetti aux scampi et champignons émincés à la ciboulette, fondue de tomate Roma.
- « Paccheri » au ragout de veau légèrement tomaté, origan, reggiano.
- Tagliata de bœuf sur roquette, huile extra vierge, copeaux de parmesan, « patatines » au romarin et ail en chemise. +5,00€.
- Dos de cabillaud rôti, chair de citron et persil, crème légère, concassé de tomate aux herbes fraîches, tagliatelles.

**Veillez signaler vos allergies éventuelles lors de la prise de votre commande.**

### **Les desserts :**

- **Nouveau** : Mousseux à la liqueur de coco, chocolat et citron vert.....

Un petit goût de paradis.....?

- **Nouveau** : Poire confite aux épices et café, crème battue, glace moka, caramel au café.
- Douceur moelleuse au chocolat, glace rhum raisin, chantilly au rhum brun.
- Gourmandise autour d'un « snickers » déstructuré.
- Pain perdu, puis retrouvé, farci et caramélisé à l'Amaretto, glace vanille.
- La vraie dame blanche, bonne crème battue à la main et chocolat chaud.
- Notre « crapuleuse » brésilienne... d'enfer !!! à consommer sans modération.
- Assiette de trois fromages de chez « Martine »,  
Chutney de mangue. +6.00€.

**Veillez signaler vos allergies éventuelles lors  
de la prise de votre commande**