

« 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** : Brochette de poularde marinée, salade printanière d'asperges/haricots/pois/feta et fraises, yogourt menthe/estragon, vinaigrette fraise.
- **Nouveau** : Coppa de Parme, tartare de tomates aux condiments, panna cotta au parmesan, herbes fraîches, pesto et jus de basilic.
- **Nouveau** : Croquettes aux saumons : fumé/frais et jeunes poireaux et salade rafraîchissante.
- 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** : Noisettes de porcelet, crème de cognac aux poivres, champignons sautés à la mie de pain, purée à la ciboulette.
- **Nouveau** : Filet de dorade et calmars sautés à l'ail doux, légumes d'un « Fideuà » et risoni.
- **Nouveau** : Poitrine de pintadeau rôti, réduction légère de vin rouge, « mon chimichurri », pak choï, riz sauté.
- 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** : Crème brûlée aux zestes de citrons et parfum de limoncello.
- **Nouveau** : Petit gâteau glacé meringué aux parfums de vanille et fraises/framboises.
- 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. +7.00€.

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