

L'Hiver

Février 2024
Midi & Soir

Menu du marché

Menu en 3 services 35€

Entrée / Plat / Dessert

Entrées

Soupe de pomme de terre / Oeuf poché / Champignons du moment 9
Emulsion foie gras



Gambas en Tempura / avocat à la fourchette / condiment Bergamote - Balsamique 9
Gel Wasabi

Plats

Filet de Pageot à la plancha / palourdes / salsa verte 22
Jus de coquillage / Oca du Pérou / pomme de terre Ratte



Pluma Ibérique / marinade / Chimichurri 22
Curry Thaï / potimarron / patate douce



Persillé de Boeuf Black Angus USA, marinade maison & frites fraîches 30
(supplement menu 5€)

Desserts

Brioche perdue / Poire Bio / Tonka / Yaourt Bulgare glacé 10



Autour de l'agrume / Bergamote / orange sanguine / coriandre 10



Origine des viandes : porc Ibérique,
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

