



MENU

LES ENTRÉES

Tartare de thon et saumon, crème de wasabi, céleri rémoulade 18,00€

Feuilleté d'asperges vertes, sabayon 16,00€

Salade de saumon fumé et guacamole 18,00€

Foie gras poêlé, sauce au porto, rhubarbe 29,00€

Carpaccio de bœuf parfumé à l'huile d'olive 16,00€

LE LUNCH

2 plats (entrée + plat OU plat + dessert) 22,00€

3 plats (entrée, plat, dessert) 27,00€

BRASSERIE

Noix d'entrecôte d'Argentine, frites
150gr 22,00€
250gr 28,00€

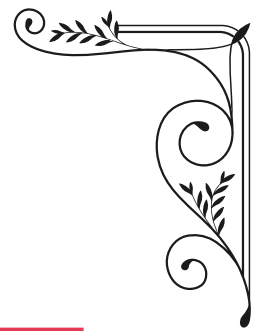
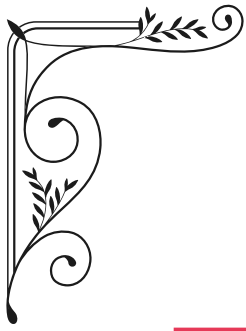
Salade aux blancs de volaille fumé et mangue
en entrée 16,00€
en plat 22,00€

Portion de frites 4,50€

LES PLATS ENFANTS

Spaghettis bolognaise 15,00€

Blanc de volaille, frites 15,00€



LES SUGGESTIONS DU CHEF

Panaché de poissons, sauce au citron vert, fondu de poireaux, haricots verts et amandes	28,00€
Magret de cannette à l'orange, purée de carottes au gingembre pois gourmands	28,00€
Brochettes de scampis, tagliatelles au pesto, tomates cerises	27,00€
Filet de volaille, sauce aux dates et aux figues, purée de céleri	25,00€
Rognons de veau, crème de cassis, pâtes grecques, petits légumes	24,00€
Dos de saumon, caponata, sauce tomates et anchois, garniture de saison	26,00€