

Menu du Chef midi et soir

Composez votre menu avec une entrée,
un plat et un dessert

Entrées

- Mezzelune (pâtes faites maison)
Fromage de chèvre frais, aubergines, artichauts
Sauce avec tomates séchées et grana padano stagionato
- Assortiment de sushis et makis
- Burrata et Jambon "ibérico" CEBO *Guijuelo (24 mois)*

Plats

- Pavé de boeuf doré à la plancha
sauce crémeuse à la moutarde et à l'estragon
- Filet de bar rôti sur sa peau
sauce beurre blanc au citron

Desserts

- Panna cotta aux fruits exotiques
- Duo de desserts
- Café et digestif offerts 72€

Menu Découverte Uniquement le soir

Composez votre menu avec une première entrée,
une deuxième entrée, un plat et un dessert

I Entrées

- Noix de St-Jacques rôties *sauce vierge aux agrumes et jus de veau*
- Jambon "ibérico" CEBO Guijuelo (24 mois)
- Tartare de saumon Label Rouge au Yuzu

II Entrées

- Risotto crémeux au poulpe et vongole
- Serviettes de pâtes aux scampis *gratinées et stracciatella di burrata*

Plats

- Taillage gourmet de "tournedos de boeuf à la truffe"
filet d'huile d'olive extra vierge et fleur de sel
- Tataki de thon *qualité sashimi saveurs Méditerranéennes*

Desserts

- Profiteroles du Chef
- Fines tranches d'ananas en fraîcheur
accompagnées d'un sorbet framboise acidulé
- Café et digestif offerts 84€
- Accord mets et vins 39€