

Plats

Tataki de thon (*Qualité Sashimi*) saveurs méditerranéennes 44

Côte de veau panée à la Milanaise (Orecchio d'elefante) 38

Noix de St-Jacques rôties sauce vierge aux agrumes et jus de veau 44

Médallions de veau cuits à basse température et sauce aux morilles 45

Duo de tartares de Thon qualité sashimi et de Saumon Label Rouge 37

Noix d'Entrecôte de boeuf 42

Sauce au poivre vert ou beurre maître d'hôtel maison

Tempura de poulpe et gambas Sauce tartare 43

Tagliata de noix d'entrecôte 42

Filet de bar doré sur sa peau nappé d'un beurre blanc au citron 36

Filet de boeuf à la plancha, filet d'huile d'olive extra vierge et fleur de sel **ou** sauce au poivre vert 44

Poisson à la plancha (Bar, St-Jacques et poulpe) 45

Tartare de boeuf classique ou façon césar (poêlé aller-retour) 37