

## **Menu du Chef** **midi et le soir**

### **Entrée**

Mezze lune (pâtes fait maison)  
*Fromage de chèvre frais, aubergines, artichauts*  
*Sauce avec tomates séchées et grana padano*  
*stagionato*

ou

Assortiments de sushis et makis  
ou

Mozzarella di Bufala et Jambon  
"ibérico" CEBO Guijuelo (24 mois)

### **Plat**

Pavé de boeuf à la plancha  
*jus à lail*  
ou

Tataki de thon *qualité sashimi*  
*en croûte de sésame*

### **Dessert**

Profiteroles du Chef  
ou

Duo de desserts

70€

Café et digestif offerts

## **Menu Découverte** **Uniquement le soir**

### **I Entrée**

Noix de St-Jacques snackées  
*dans une sauce légèrement crémée, tomates cerises et pesto*  
ou

Jambon "ibérico" CEBO Guijuelo (24 mois)  
ou

Tartare de saumon *Label Rouge* au Yuzu

### **II Entrée**

Risotto à la truffe  
ou

Serviettes de pâtes aux scampis gratinées

### **Plats**

Filet de boeuf à la truffe  
ou

Médallion de Lotte  
*réduction de vin rouge, estragon et poivre vert*

### **Dessert**

Panna cotta aux fruits exotiques  
ou

Carpaccio d'ananas avec sorbet framboise

82€

Café et digestif offerts

**Dégustation de vins**

37€