

MENU

Entrée + plat : 29 €

Plat + dessert : 25 €

Entrée + plat + dessert : 33 €

ENTREE : 13 €

- Calamars en persillade
sauce piri-piri, ail et persil frit, condiment pomme de terre chorizo.
- Tartare de saumon, sauce mayonnaise chiracha, échalote sur son sticky rice toasté, condiment guindilla, oignon de printemps, sésame,
- Salade crabe croustillant et moules gratinées ,

PLAT : 19 €

- Thon rouge en tempura, mousseline de patate douce, trilogie de légumes d 'été
sauce vierge (pavé de thon roulé en feuilles de shiso et wakamé)
- Merlu snacké plancha sur son blesotto crémeux, accompagnement
tombée d 'épinards, petit pois, crème de jambon ibérique Bellotta
- Saint Jacques snackée plancha, mousseline de céleri rôti, shitaké,
noisettes torréfiées, jus de viande ,

DESSERT : 8 €

- Mousse au chocolat au siphon, éclat de cookies, éclats de noix pralinée.
- Baba au rhum, crème fouettée a la vanille de Madagascar, rhum vieux.
- Cheese cake et son coulis de fruits rouge, spéculoos.
- Curd citron ,sablé maison, crème chantilly