

Menu du dimanche midi

Entrées

Ceviche de bar au citron vert et lait de coco

ou

Tataki de boeuf, déclinaison de fenouil et wakamé

ou

Œuf parfait de la ferme, céleri, champignons des bois et crumble parmesan

Plats

Filet de boeuf (+5 €)

Frites maison et légumes de saison

ou

Magret de canard –ferme Nonnenmacher– , polenta et olives, purée de panais

ou

Pavé de maigre , risotto de pépinettes à l'encre de seiche

Desserts

Carpaccio d'ananas victoria, sorbet citron perrier

ou

Savarin tiède aux agrumes

ou

Pavlova banane et fruits de la passion, cacahuètes et crème à la fève de tonka

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 37 €

Menu complet 43€