

## MENU DE DEGUSTATION SEPTEMBRE

**40€**

Amuse-gueule de la maison

\*\*\*\*

Fromage de chèvre / Confiture de tomate / Rucula / Noix de pin /  
Ketjap

Salade russe / Crevettes / Anguille fumée / Citron vert / Pomme /  
Caviar de arenques

Carpaccio de Boeuf / Fromage Parmezan / Pesto de Noix /  
Rucula / Truffelolie

\*\*\*\*

Duo de crustacés : Huître / Wakame / Citron vert / Blood Mary  
Gamba / Tempura / Nouilles

Risotto / Riz de veau / Champignon / Arome de truffe  
Thon / Tataki / Soja / Pleurottes / Wakame

\*\*\*\*

Sorbet du jour

\*\*\*\*

Filet Pur de Boeuf / Légumes Chauds / Sauce poivre  
Magret de canard / Pomme de terre confi / Carrote / Oignon français  
Corbine / Puré / Citronnelle / Moutarde vert / Bimi  
1/2 homard / Ail aux herbes / Préparé au four / Légumes chauds

\*\*\*\*

Tarte opera / Ganache de chocolat noir / Glace bayleys  
Dessert pavlova / Glace framboise / Lichi / Crème de chocolat blanc /  
Merengue  
Irish coffee

\*\*\*\*

Café

Disponible à partir de 19h ( sauf vendredi et dimanche )