

## Entrées

Os à moelle et pain grillé	9,95 €
Bruschetta de tomates d'antan, Salmorejo et burrata	16,00 €
Tartare de saumon et avocat marinés à la sauce Ponzu, riz sushi, chips de crevettes 'Krupuk'	19,00€
Carpaccio de poulpe, tzatzíki, gel de yuzu et poudre d'olives	19,95 €
Tartare de bœuf à la crème de parmesan et truffe, écailles de noisettes et parmesan	19,95 €

## Plats

Pâtes fusilli à la salsiccia, tomates cerises, pousses d'épinards, échalotes, ail, parmesan et pignons de pin	18,00 €
Vol au vent, frites et salade	22,50 €
Cordon bleu de volaille au fromage Comté et jambon du pays, sauce aux champignons, frites et salade	24,50 €
Filet de pintade à la Saltimbocca, purée de petits pois à la française et gros gnocchi	24,00 €
Onglet de bœuf Irish prime façon tataki, fondue de légumes, marinade thaï et chips de pommes de terre maison	25,75 €
Burger de bœuf black Angus, buns maison, émulsion truffée, cheddar, œuf, tomate, oignons confits, frites	26,25 €
Véritable tartare de bœuf à l'os à moelle, pain grillée, frites et salade	26,75 €
Côte de veau 'Peterfarm' grillée puis cuite basse température, jus de cuisson, tartelette aux blettes et parmesan et petits légumes verts	35,00 €

<b>Filet de dorade royale, sauce safranée, fine ratatouille et polenta croustillante</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Tartare de saumon et avocat marinés à la sauce Ponzu, riz sushi, chips de crevettes 'Krupuk'</b>	<b>27,00 €</b>
<b>Carpaccio de poulpe, tzaziki, gel de yuzu et poudre d'olives, chips de pommes de terre</b>	<b>28,00 €</b>

## **Desserts**

<b>Trio gourmand de mini-desserts</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Moelleux au chocolat noir 70%, salade de fraises mentholée, gel mojito et sa boule de glace chocolat menthe</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Assortiment Glace et sorbet 3 boules</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Sabayon aux fruits et glace vanille</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Fraises au coulis, glace vanille et génoise façon pain perdu</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Dame blanche cacahuètes et caramel beurre salé</b>	<b>11,00 €</b>