

## Entrées

Nems végétariens « maison » et sa sauce	1.4.6	15.00€
Assortiment de tapas et amuses-bouches à partager pour 2 personnes	1.3.4.5.6.7.8.9.10.11	22.00€
Saumon fumé « maison » aux agrumes, pomme verte et céleri en rémoulade, pickles d'oignons	3.4.9.10	19.75€
Notre salade Caesar aux aiguillettes de volaille panées au panko	1.3.4.7.12	19.25€
Croustillant de joue de bœuf, espuma de pommes de terre, pousses de moutarde frisée et vinaigrette tiède truffée	1.3.7.9	18.75€
Cromesquis de pied de porc, purée de topinambours et ragoût de champignons	1.3.7.9	18.00€
Velouté de potimarron, œuf parfait, poêlée de champignons et crispy de jambon	1.3.7	18.00€
Les asperges servies tièdes, pressé de pommes de terre aux herbes, mousseline légère et croûtons de pain	1.3.7.9	17.00€
Supplément :		
Jambon cru « La Guildive » 30 mois		3.50€
Saumon fumé		4.50€
Thon fumé		6.00€



## Plats

Curry de légumes hivernaux des « Paniers de Sandrine » , noix de cajou torréfiées, coriandre et croquette de riz 1.8.9	25.50€
Poulpe mariné en tempura, jus aux épices Tandoori , lentilles Beluga et purée de patates douces 1.3.7.9.12.14	30,00€
Spaghettis au thon fumé « maison » façon carbonara 1.3.4.7	29.25€
Filet de skrëi rôti, mousseline légère, pressé de pommes de terre aux herbes, perles de citron et asperges glacées 3.4.7	29.00€
Filet de dorade sébaste, jus de bouillabaisse, polenta croustillante, rouille et légumes glacés 1.3.4.7.9.10.12	28.00€
Pavé de saumon laqué au jus de carotte, purée de patates douces, fondue de poireaux et croquette de riz 1.3.4.7	28.00€
Entrecôte de bœuf « Irish prime», beurre en persillade, grenailles rôties et salade 1.7.10	36.50€
Suprême de volaille jaune cuit basse température, crème de foie gras, purée de pommes de terre grand-mère à la tartufata et légumes glacés 1.7.9.12	29.50€



<b>Bavette de bœuf « Irish prime », échalotes confites au Porto, espuma de pommes de terre, poêlée de légumes et grenailles</b> 1.7.9.12	<b>28.75€</b>
<b>Burger aux tendrons de veau confits et laqués à la sauce barbecue, buns maison, cheddar, céleri rémoulade, oignons frits, cornichons et frites maison</b> 1.3.7.9.10	<b>28.75€</b>
<b>Véritable tartare de bœuf, frites maison et salade</b> 1.3.10.12	<b>27.50€</b>
<b>Chicken burger « maison », émulsion citronnée à l'estragon, Comté affiné, salade, tomate cerise, pickles d'oignons et frites maison</b> 1.3.7	<b>26.50€</b>
<b>Notre salade Caesar aux aiguillettes de volaille panées au Panko</b> 1.3.4.7.12	<b>26.50€</b>
<b>Cordon bleu de volaille au fromage Comté et jambon de pays, sauce aux champignons, frites maison et salade</b> 1.3.7.12	<b>26.50€</b>
<b>Vol au vent, frites maison et salade</b> 1.3.7.12	<b>25.50€</b>



## Desserts

<b>Mango sticky rice du chef, sorbet mangue et sauce au lait de coco</b> 1.3	<b>13.00€</b>
<b>Moelleux au chocolat noir Guanaja à la farine de châtaignes, crème de marron et glace noisette</b> 1.3.7.8	<b>12.50€</b>
<b>Dame blanche du chef : glace vanille, sauce chocolat, caramel, brésilienne et meringue</b> 1.3.7.8	<b>12.50€</b>
<b>Fine tartelette aux pommes, caramel coulant et glace vanille</b> 1.3.7.	<b>11.50€</b>
<b>Assortiment de glaces et sorbets (3 boules)</b> 1.3.7	<b>11.50€</b>
<b>Sélection de trois fromages</b> 1.7	<b>11.50€</b>
<b>Trio gourmand de mini-desserts</b> 1.3.7.8	<b>11.50€</b>
<b>Sabayon gratiné aux fruits de saison</b> 1.3.7.8	<b>11.50€</b>