



MENU DU CHEF

ENTRÉE / STARTER

Velouté d'asperges, huile de truffe et ses croûtons aux herbes
Asparagus soup, truffle oil with herbs croutons

Ou/or

Ceviche d'aiglefin, citron vert, rhubarbe et lait de coco
Haddock ceviche, lime, rhubarb and coconut milk

PLAT / MAIN DISH

Pavé de merlu rôti et sa croûte aux noisettes
Roast hake fillet with hazelnut crust

Ou/or

Bavette d'Aloyau, sa sauce Gorgonzola et noix
Sirloin steak with Gorgonzola sauce and nuts

DESSERT

Riz au lait vanille et caramel
Vanilla and caramel rice pudding

Ou/or

Chou pistache et fleur d'oranger
Pistachio and orange blossom cream puff

FORMULES:

Entrée + Plat
Starter + Main dish

32€

Plat + Dessert
Main dish + dessert

32€

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main dish +
Dessert

38€