



MENU DU CHEF

ENTRÉE / STARTER

Velouté de poireaux et sa chips de lard
Cream of leek soup with bacon strips

Ou/or

Terrine de volaille, pistaches et agrumes
Poultry terrine with citrus and pistachios

PLAT / MAIN DISH

Filet de merlu, sa sauce coquillage et citron vert
Hake fillet with seashells and lime sauce

Ou/or

Tartare de bœuf à l'italienne – Tomates confites, pignons de pin, pesto
et roquette
Italian-style beef tartare – Candied tomatoes, pinenuts, pesto and aragula

DESSERT

Panna cotta aux fruits de saison
Panna cotta with seasonal fruits

Ou/or

Carpaccio d'ananas aux saveurs tropicales
Pineapple carpaccio with tropical flavours

FORMULES:

Entrée + Plat
Starter + Main dish

32€

Plat + Dessert
Main dish + dessert

32€

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main dish +
Dessert

38€