

Repas principal

Carte

Table
d'hôte

Capellini aux champignons, pancetta et roquette, accompagné d'une réduction de porto et crème sure

25

33

Crevettes d'argentine sautées à la coriandre et à la citronnelle accompagnées d'un quinoa au gingembre et au sésame grillée

30

38

Volaille de grain en croûte de panko et fines herbes, sauce au romarin et purée de pommes de terre douce

31

39

Filet de saumon au bourbon et aux agrumes, accompagné de quinoa et de légumes sautés

34

42

Bavette de bœuf marqué sur le grill, accompagnée d'une sauce au porto, de champignons sautés et frite maison

35

43

Râble de lapin enveloppé de proscuitto et farcie d'asperges et de pruneaux, accompagnée d'une purée de patate douce

39

47

Inspiration du moment

\$

\$

Plat du boucher

\$

\$

Mignon de bœuf marqué sur le grill accompagné d'une sauce au romarin, miel et Dijon, purée de pomme de terre à l'oignon

52

60

■ ■ ■

MENU GASTRONOMIQUE

Potage / entrée / salade / sorbet / plat principal / dessert du chef

65

■ ■ ■

Extra : Frites maison

+3