



# MENU SAVEURS D'ENTRE SAISON

DU MARDI MIDI AU SAMEDI SOIR

Entrée/plat ou plat/dessert 39€

Entrée, pat, dessert 45€

Entrée, plat, fromage et dessert 52€

## Entrées

### LE FOIE GRAS

*Terrine de foie gras de canard aux épices autour des fruits exotiques et sa brioche toastée*

### DUO DE CREVETTES

*Croustillant de crevette et brochette de crevettes, jeunes pousses, mayonnaise Satay et Guacamole*

### L'ASPERGE

*Maki d'asperges coulis d'épinard et houmous à la tomate, jeunes pousse (possible avec charcuterie : chorizo et jambon fumé)*

## Plats

### LA TOMATE

*Tomate farcie aux légumes de saison et son fond d'artichaud, jus aux légumes et émulsion aux légumes façon Thai, tuiles d'herbes (possible avec chorizo)*

### FILET DE BOEUF

*Filet de boeuf façon Tataki sauce sucrée, mousseline de céleri et pommes de terre rôties*

### FILET D'EMPEREUR

*Filet d'empereur, beurre blanc au curry, mousseline de fèves, trio de carottes et légumes de saison*

## Fromages

Assiette de fromage selon l'envie du chef

## Pré dessert

## **Desserts**

### **LA PAVLOVA**

*Pavlova déstructurée aux fruits de saison, ganache vanille et glace fraise/Mojito maison*

### **L'ENTREMET**

*Entremet chocolat noir et fruits rouges, génoise au poivre Cubèbe, émulsion fruits rouges et glace chocolat blanc maison*

### **LA SUGGESTION**

*Dessert en suggestion à l'ardoise*

## **Petit four**