

## Menu

Menu 3 services 39€

(Entrée – plat - dessert)  
(Sélection de vins 25€)

Menu 4 services 49€

(2 Entrées – plat - dessert)  
(Sélection de vins 30€)

## Du mardi au jeudi

(sauf jour férié )

Menu 2 services 35€

(Entrée - Plat)

Prélude à partager 12€

Bellota

Planche de jambon

Crevettes black quwhli

chapelure panko / coco torréfié / crème de carotte au curry

Les entrées 18€

Ballottine de solettes

carottes / chou vert / cresson / beurre blanc

Ris de veau

Vol-au-vent / morilles / panais / feuilleté

Tartare de dorade

Radis / avocat / concombre / raifort

Œuf de ferme

lard Belgasconne / chou fleur / brocolis / croutons

Les formules sont servies par table entière uniquement

## Les plats 28€

### Canard Mulard

griottes / choux rouge / céleri-rave / pomme de terre  
soufflées

### Aile de raie

artichaut / caprons / pomme de terre en èspuma

### Pluma Ibérico

aubergine / rösti / oignons

### Filet mignon de bœuf

galette de rigatoni / vieux cantal truffé  
fleur de crudités aux herbes / sauce périgueux

Les formules sont servies par table entière uniquement

## Les desserts 10 €

Magnum  
Abricot / romarin / crumble

*L'éternelle Dame blanche*

Popcorn  
sorbet passion / chocolat / biscuit coco

Moelleux au chocolat  
glace vanille

Crêpe Suzette  
orange / sorbet à la mandarine

Assiette de fromages affinés 15€  
(sup. de 5€ en place du dessert)

Les formules sont servies par table entière uniquement