

Du mardi au jeudi

Menu baptême 36€

(entrée – plat)

Menu découverte All-in 65€

(entrée – plat – dessert)

(Apéro maison, vins, ½ eau et café)

Tous les jours

Menu découverte 40€

(1 entrées – plat - dessert)(sélection de vins 25€)

Menu degustation 52€

(2 entrées – plat – dessert)(sélection de vins 30€)

Menu gourmand 65€

(3 entrées – plat – dessert)(sélection de vins 35€)

Prélude à partager 12€

Bellota

Planche de jambon

Sardines Millésimées 2020

Sel fumé au bois de hêtre

Crevettes Black Qwehli

chapelure panko / coco torréfiée / crème de carotte au curry

Les entrées 18€

Boeuf Holstein

amande fumée / granny smith / chèvre / crème de citron

Tartare de dorade

shioga / ramonas / coriandre / bergamote

Maatjes

crème d'herbes / haricot beurre / tuile de pain

Tomate d'antan

roquette / basilic / parmesan

Les plats 28€

Porc Iberico

oignon de Roscoff / choux cavalo nero / pecorino / fregola

Pêche du jour

brocoli / amande / raifort / jalapeño

Filet de canette

pêche / girolle / mange tout / jus corsé au gingembre

Mignon de bœuf

rigatoni / vieux cantal truffé
sucrine / sauce périgieux à la truffe

Les formules sont servies par table entière uniquement
Le personnel se tient à votre disposition pour toute question relative aux allergènes

Les desserts 10 €

Marbré

gel de mangue / pralinée / glace vanille

L'éternelle Dame blanche

Sabayon

melon / pastèque / mascarpone / miel

Moelleux au chocolat

Glace vanille

Assiette de fromages affinés 15€

(suppl. de 5€ en place du dessert)