

# MENU DU SOIR

Tartare de veau méditerranéen, émulsion de raifort,  
Figues et pistaches

OU

Panna cotta de bisque de homard,  
Crevettes rouges au chimichurri

OU

Canelloni d'artichaut gratiné,  
Foie gras et jus de truffe

\*

Ballotine de volaille au paprika fumé,  
Mousseline de céleri au vin rouge

OU

Ris de veau doré aux épices douces, jus au Porto,  
Pomme Granny Smith et patate douce

OU

Filet de dorade,  
Linguines aux vongoles et couteaux en persillade

\*

Mangue fraîche et confite, ganache montée,  
Eclat de nougatine à la pistache

\*

Baba moelleux au muscat parfumé,  
Raisins, nuage de crème vanille

OU

Tarte au chocolat intense, poire fumée au whisky,  
Noix de pécan caramélisées au sirop d'érable

OU

Meli-Melo de prunes  
Glace maison et crumble au spéculoos

---

Assiette de fromages 15 € ou 5 € en remplacement du pré-dessert

---

Menu 3 services 55€ ( entrée/ plat/ dessert au choix)

\*Menu 5 services 75€ (2 entrées, plat au choix, pré-dessert, dessert au choix)