

# MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Tataki de bœuf, salade thaï aux cacahuètes

ou

Gravelax de saumon à la betterave,  
Bibalakas

--

La pêche du moment  
Velours de chou fleurs,  
popcorn de chou-fleur au curry,  
pickles d'oignons rouges

ou

Quasi de veau sur plancha,  
Tagliatelles maison, crème Parmigiano Reggiano

--

Entremets fromage blanc et agrumes

ou

Gavotte croustillante chocolat/café

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 39€  
Entrée et plat ou plat et dessert à 34€  
(Hors Boissons)