Menu bistronomie

Amuse-bouche

Vitello tonnato façon du Chef

ou

Céviche de daurade à la mangue du Pérou

--

La pêche du moment,

Crème curry coco, déclinaison de carottes

ou

Faux filet Simmental grillé, béarnaise maison

Pommes de terre persillées, légumes

--

Tartelette exotique

ou

Brioche perdue maison, glace vanille,

Fraises

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 39€

Entrée et plat ou plat et dessert à 34€

(Hors Boissons)