

Composez Votre Menu

Un plat, un dessert 26,00€, Une entrée, un plat 31,00€

Une entrée, un plat, un dessert 35,00€

Supplément par menu pour 2 verres de vin, au choix de notre sélection 6,00 €

Les entrées

31 /05/2019

<i>Tomate mozzarella « salade caprese », mozzarella di bufala AOC, Tomate mondée, huile d'olive aux herbes Feuilles de basilic, olives noires</i>	<i>:18,00 €</i>
<i>Le jambon de parme maturé 18 mois, demi-melon de cavailon en perles Huile de noix, menthe, verre de vin doux</i>	<i>: 18,00 €</i>
<i>Langoustines rôties à la salamandre, thym serpolet et citron</i>	<i>: 18,00 €</i>
<i>Mini casserole de guacamole maison, à la chaire de crabe Nachos nature</i>	<i>: 17,00 €</i>

Les plats

<i>Tartare à l'Italienne, pignons de pin, émincé de tomates confites Copeaux de parmesan, huile extra vierge au basilic, salade de roquette Assaisonnée au poivre de sichuan, tuile de parmesan</i>	<i>: 20,00 €</i>
<i>Pluma ibérique, piperade au chorizo, risotto andalou</i>	<i>: 24,00 €</i>
<i>Filet de dorade, crème de fenouil et tomates cerise, gnocchi poêlé</i>	<i>: 20,00 €</i>
<i>Entrecôte Irlandaise grillée, tranche de beurre au vin rouge et échalote Demi-tomate grillée aux herbes, pomme au four</i>	<i>: 25,00 €</i>

Les desserts

<i>Parfait aux fraises, glace à la fraise maison, fraises de Wépion, coulis</i>	<i>: 8,00 €</i>
<i>Mousse au chocolat et cerise au kirsch</i>	<i>: 8,00 €</i>
<i>Gratin de fruits rouges</i>	<i>: 8,00 €</i>
<i>Panna cotta aux framboises</i>	<i>: 8,00 €</i>
<i>Deux boules de glace au choix, avec accompagnement</i>	<i>: 6,00 €</i>
<i>Les fromages affinés artisanalement</i>	<i>: 9,00 €</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>: 8,50 €</i>