

# MENU DU MOMENT

CARPACCIO DE BŒUF WAGYU,  
COPEAUX DE FOIE GRAS FUMÉ PAR NOS SOINS,  
DÉS DE MANGUE ET GRENADE

Ou

CROQUETTE DE BRIE,  
CAMEL AU SIROP DE LIÈGE,  
OIGNONS PICKLES

\*\*\*\*\*

BURGER DE BŒUF À LA TOMATE CONFITE ET BASILIC,  
BURRATA DI BUFFALA, MAYONNAISE AU BASILIC,  
PAIN-BUN FEUILLETÉ, POMMES ALLUMETTES MAISON

Ou

SAINT-JACQUES RÔTIÉS  
EN VIENNOISE DE JAMBON SERRANO,  
SAUCE AU LAIT DE COCO, LEMONGRASS  
ET CORIANDRE FRAÎCHE, RIZ

\*\*\*\*\*

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES DE « LA CASIÈRE »

Ou

PROFITEROLES AU CAMEL DE BEURRE SALÉ,  
CRÈME ANGLAISE À LA FÈVE DE TONKA

€ 36,50

# SUGGESTIONS

## ENTRÉES:

- CARPACCIO DE BŒUF WAGYU,  
COPEAUX DE FOIE GRAS FUMÉ PAR NOS SOINS,  
DÉS DE MANGUE ET GRENADE € 16.90
- RAVIOLES DE LANGOUSTINES, SALICORNES SAUTÉES,  
BEURRE BLANC AUX AGRUMES € 16.50
- CROQUETTES DE BRIE, CAMEL AU SIROP DE LIÈGE,  
OIGNONS PICKELS €14.50

## PLATS:

- BURGER DE BŒUF À LA TOMATE CONFITE ET BASILIC,  
BURRATA DI BUFFALA, MAYONNAISE AU BASILIC,  
PAIN-BUN FEUILLETÉ, POMMES ALLUMETTES MAISON €17.90
- COURONNE D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES ET AIL NOIR,  
JUS AU ROMARIN, CROQUETTES DE POMMES DE TERRE € 23.50
- SAINT-JACQUES RÔTIES  
EN VIENNOISE DE JAMBON SERRANO,  
SAUCE AU LAIT DE COCO, LEMONGRASS ET CORIANDRE, RIZ € 23.50

## DESSERTS:

- PROFITEROLES AU CAMEL DE BEURRE SALÉ,  
CRÈME ANGLAISE À LA FÈVE DE TONKA € 8.00
- CANNELLONI D'ANANAS FARCI DE MOUSSE DE MASCARPONE  
À LA BANANE, GINGEMBRE ET CITRON VERT,  
CAMEL AU PRALIN € 9.00