

**Nos mets étant préparés minute, pour les tables de plus de 4 couverts,
les choix seront limités à **3** entrées et **3** plats pour toute la table.**

Entrées 15,90€

- Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan et réduction balsamique
-
- Scampis grillés, houmous et Chermoula
-
- Croustillant de chèvre, compotée de tomates aux herbes
-
- Fricassée de couteaux au piment d'Espelette déglacés au Muscadet *
-
- Ballotine de requin au jambon Serrano, sauce laquée
-
- Samossa de tofu et légumes parfumés à la citronnelle **Vegan**

Les entrées de la carte version plat (avec accompagnement) :20,90€

Plats 20,90€

- Filet de kangourou grillé, crème à l'ail*
-
- Pâtes parfumées à la truffe, Serrano grillé et champignons
-
- Pavé de bœuf naturel grillé de Fontenoy, beurre à la truffe *
-
- Pasta alle vongole *
-
- Filet de poulet jaune rôti, farci à la ricotta et tomates confites, sauce basilic
-
- Filet de saumon grillé, sauce miel et moutarde
-
- Pâtes aux lentilles corail, légumes et tofu grillé **Vegan**

Si vous êtes végétarien ou souffrez d'allergie, prévenez notre personnel de salle et notre chef se fera un plaisir d'adapter certaines recettes.

Nous ne lions pas nos sauces à la farine, nous utilisons de la xanthane pour les convives allergiques au gluten.