

**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, crème de panais à la vanille, sauce à l'orange et thé noir
-
- Croustillant de chèvre, compotée de tomates aux herbes
-
- Fricassée de couteaux au piment d'Espelette déglacés au Muscadet
-
- Ballotine de requin sauce curry et coco
-
- Samossa de tofu et légumes, sauce épicée **Vegan**

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

Plats 20,90€

- Filet de kangourou grillé, sauce à la pomme et vinaigre de xérès
-
- Pâtes parfumées à la truffe, Serrano grillé et champignons
-
- Pavé de bœuf Charolais, sauce Cumberland
-
- Filet de poulet jaune rôti aux cacahuètes, sauce Spéculoos
-
- Filet de saumon grillé, crème de chou-fleur, jus iodé à l'encre de sèche
-
- Pâtes aux lentilles corail, légumes et tofu grillé **Vegan**
-
- Pâtes au bœuf parfumé au sésame et curry doux

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.