L'APERITIF AFTER WORK *(A partir de 19H)*

Tarama d'oursin, blinis	*12*
Friture d'éperlans, persil & citron	*12*
Houmous sésame, légumes croquant	*15*
Croquetas fromage de brebis et jambon ibérique	*16*
Mini Chorizos grillés piquants	*16*
Pâté en croûte de volaille gelée porto	*18*
Jambon Serrano 18 mois Grande Réserve	*13*
Croque Monsieur grilled cheese au cheddar maturé	*18*

LE DEJEUNER DE LA SEMAINE 39€

Gravlax de saumon aux épices, tzatzíki, vinaigrette aigre-douce

Risotto d'asperges vertes, Parmigiano Reggiano

Mousse au chocolat

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.
Liste des allergènes disponible sur demande.
Service inclus, prix nets en euros TTC.

LES ENTRÉES

Asperges blanches, sauce gribiche aux herbes fraîches	*14*
Salade de fèves et jeunes pousses, haddock fumé, vinaigrette échalote	*13*
Œuf parfait, espuma pomme de terre, lard fumé, pomme pailles croustillantes	*15*
Gravlax de saumon aux épices, tzatzíki, vinaigrette aigre-douce	*14*
Gaspacho de maïs doux, condiments croquants	*13*
Langoustines du Finistère grillées, huiles d'herbes et condiments	*21*

LES PLATS *(Chaque plat est servi hors garniture)*

Tartare de Bœuf au saté, jaune d'œuf confit au soja	*25*
Risotto d'asperges vertes, Parmigiano Reggiano	*24*
Saumon d'Écosse grillé, sauce Ponzu	*21*
Onglet de bœuf, sauce échalote	*24*
Côte de Bœuf black Angus, sauce Béarnaise (1 kg 2 pers)	*75*
Pêche du jour vapeur, vierge d'huile d'olive	*23*
Saint-Pierre rôti, poivrons de couleurs confit au chorizo	*43*

LES ACCOMPAGNEMENTS *(Choisissez votre garniture qui accompagnera votre plat)*

Frites	*7*
Salade verte	*6*
Légumes de saison glacés	*8*
Purée d'artichaut Camus	*7*

LES SALADES

Salade de tomates, nectarines, jambon serrano et stracciatella	*23*
Salade de lentilles, magret de canard fumé, pickles et herbes fraîches	*24*

Service inclus, prix nets en euros TTC