

..Voici nos propositions de Menus d'affaires à choix Multiple...

Juste pour votre plaisir et au grés de vos envies...

Tous les Midi & Soir du Mardi au Jeudi, ainsi que le [Vendredi à midi](#)

Nos entrées incontournables du moment...

Bûchette d'asperges vertes & Jambon cru tipo Parma

Délicieuse mousse et fine lichette de jambon cru ,
émulsion aux herbes du potager parfumée à l'ail des ours

Terrine « Home Made » au fil de nos envies et des produits du marché

Bouquet de salade de saison assortis- toast et beurre portion

Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales

noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard,
Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piment et citronnelle

Feuilleté aux champignons maison

Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles

Jolie petite salade mêlée, Agrémentée de notre vinaigrette maison

Nos plats principaux Terre & Mer

Magret de cannette à la rhubarbe et aux fraises

Nappé de son jus de cuisson assorti et garnitures du jour

Souris d'agneau confite durant de longues heures dans son jus aux thym citronné et aux épices du Soleil. (300gr)

Accompagné d'une poêlée de légumes d'antan et de son écrasé de pommes de terre
à l'ail des ours et citron confit maison. Réduction de jus de cuisson parfumé.

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)

Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & petite portion de frites fraîches maison

Bobo de camarão à la mode Pernambucana * supplément Fr. 10.- p. Personne

Composé de noix de Saint-Jacques, crevettes royale décortiquées, coulis de homard aux tomates &
lait de coco, piment doux et coriandre frais, servi avec riz créole

Filet de Féra meunière (150 gr) Et son beurre émulsionné aux herbes du potager Pommes nature ou Pommes frites

Filet de bœuf (150 gr) façon Landaise * supplément Fr. 12.- p. Personne

Jus de veau au poivre noir & foie gras de canard poêlé, Légumes de saison, Pommes frites maison

Le coin des douceurs

Crème brûlée légèrement parfumée à l'huile essentielle de lavande BIO

Servie avec son petit décor de fruits rouges

Moelleux au chocolat servi chaud & son coulis assorti

Délicatement coulant servi avec sa boule de glace assortie & décors de fruits frais.

Verrine gourmandise et rafraîchissante façon Tiramisu, fraises et rhubarbe

Crème montée à la mascarpone et légèrement sucrée aux fruits frais,
tuile croustillante aux amandes caramélisées.

Crumble gourmand servi chaud d'ananas rôti à la vanille des îles et noix de coco. 14.00

Sorbet maison assorti et décor de fruits frais

Menu affaire Complet Fr. 55.- p. Pers.

Menu affaire : Sans entrée ou sans dessert Fr. 46.- p. Pers