

...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...

Salade de croustinettes de chavignole, lardons et chanterelles en pickles

Rampons, roquettes, fruits secs , tomates cherry et vinaigrette maison

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

Composée de 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

Secreto de porc Suisse laqué au soja, miel, gingembre et piments d'espelette

Surmonté de son joli foie gras de canard poêlé

Wok de légumes de saison & Pommes grenaille rôties au thym frais

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

Curry « fait maison » de médaillons de lotte dans un esprit tropical

Accompagné de banane plantain façon créole et son pickees assaisonné de carottes, chou, persil & coriandre et son bol de riz coco aux piments doux

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

Tartelette au citron et meringue croustillante

Sur son sablé Breton à la fleur de sel, crème citron, sorbet citron et sa cristalline

Moelleux au chocolat servi chaud & son coulis de mandarine

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

Crème brûlée à l'orange sauvage

Servie avec son petit décor maison

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

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