

Entrées

Poireaux aux épices trappeur / Vinaigrette de vieille prune / Œuf façon flamande	24,00€
Aigle fin de la mer du Nord au Bibo / Chou frisé / Sauce dissocié à l'ail des ours	28,00€
Joue de porc confite à l'Hercule / « Céleri Smith » / Cerfeuil	28,00€

Plats

Ombre Chevalier / Siphon de pomme de terre / Légumes de saison	35,00€
Agneau aux saveurs orientales en 3 actes	42,00€
- Le filet snacké...	
- L'épaule confite...	
- Le Collier croustillant...	
Bœuf et garniture du moment	Prix du jour

Desserts

Dame blanche à la vanille de Tahaa	11,00€
Chocolat Manjari / Sobachare / Yuzu	13,00€
Brioche façon pain perdu / Lait ribot	13,00€
Assiette de fromage	15,00€

Lorsque vous vous dirigez vers la carte, nous vous demandons de prendre au **MINIMUM 2 SERVICES** (entrée / plat OU plat / dessert).

Merci de vous diriger vers la carte OU le menu pour l'ensemble de la table.

Au-delà de 4 couverts, nous travaillons uniquement en menu pour l'ensemble de la table.

Chaque plat est disponible en végétarien.