

## Entrées

Tartare de bœuf & Anguille fumée / salade de Tomate / Sorbet Fenouil / Groseille	28,00€
Bar au beurre noisette / Choux fleur / Shiso	29,00€
Ris de Veau selon l'inspiration du chef	32,00€

## Plats

Magret de Canard basse température / Betterave / Framboise / Sauce oignon vin rouge	36,00€
Filet pur d'Holstein / Pomme pont neuf / Béarnaise / Légumes du moment	39,00€
Sole façon Meunière / Polenta à la Ciboule de Chine / Salade de Tomate Cerise / Siphon beurre noisette	45,00€

## Desserts

Glace à la Mozzarella / Abricot à la chartreuse / Poivron confit / Amande	13,00€
La Sangria à manger ...	14,00€
Sabayon à la chartreuse verte / Sorbet basilic / Biscuit abricot	16,00€
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.