MIDI & SOIR JUSQU'À 21H45 PRIX NETS

Menu Signature 49 € hors boissons

Sélection de viandes et poissons grillés au bois aromatique

(Entrée et plat au choix / starters and main course of your choice)

Mozzarella de bufflonne au piment basilic et noix de jambon fumé, tomate

Mozzarella di buffala, tomatoes grilled vegetables smoked ham

ou

Saumon gravlax aneth et gingembre

Raw salmon marinated with dill

ou

Emincé de st jacques juste saisies au roquefort

Fine sliced scallops with roquefort cheese sauce

ou

Oeufs brouillés à la truffe blanche

Scrambled eggs with white truffle

Foie gras de canard mi cuit aux 5 épices (fait maison), toast

Homemade duck foie gras with five spices toast

Filet de boeuf (Fr) ***viande d'exception***

grillé au bois aromatique, pommes au thym

Fillet of beef on the grill (deliciously tender) roasted potatoes with thyme

ou

Blanquette de veau mijotée

riz basmati du Penjab carotte & champignons

Veal shoulder blanquette backed vegetable and rice

ou

Saint jacques fraîches au safran

Pecten maximus Atlantique nord mers celtiques

riz et étuvée de poireaux

Gourmet scallop, rice with saffron and leeks

ou

Tataki de thon juste saisi au feu de bois (cuisson bleue)

Lentilles vertes du Puy & poitrine fumée Foret Noire

Semi-cooked tuna with aromatic wood cooked, lentils with bacon

ou

Filet de carré d'agneau fumé au foin

Grillé, purée à l'estragon et sauce vierge

Hay-smoked roast filet of lamb, mashed potatoes with tarragon