

Nems de Chèvre et Noix/ Mêlée croquante		2350
Thazard fumé/ Pommes de terre tièdes/ crème Raifort		2450
Verdurette de Foie Gras / Magret fumé		2550
Salade de Quinoa/ Agrumes/ Saint Jacques poêlées		2650
Feuilleté d'Escargots aux Champignons de Paris/ crème d'Ail		2550
Foie gras à la Vanille Tahitienne/confit Pommes Abricot/ Brioche toastée		3950
Foie gras au Cognac/confit de Figs/ Brioche toastée		3950
Tartare de Thon rouge		
	Entrée	1950
	Plat	2650
Carpaccio de Thon rouge		2650
Tartare de filet de Bœuf		
	Entrée	1950
	Plat	2650
Carpaccio de Bœuf		2650

Mahi Mahi à la Vanille Tahitienne/Coco	3850
Thon mi cuit, Sésame, Salsa exotique, caramel de Soja	3750
Goujonnettes de Saumon des Dieux/Curry et Coco/ Saumon fumé	3900
Choucroute de Saumon des Dieux/ Saumon/ Moutarde Ancienne	3950
Papio rôti/ coulis de Passion et Gingembre	3850
Dos de Saumon de Norvège caramélisé au Miel et Gingembre/Yuzu	3950
Carré d'Agneau rôti/ Miel et Gingembre	4200
Filets d'Agneau poêlés/ Cèpes et Morilles	3950
Sauté de Filet de Bœuf au Poivre Noir/ Purée de pommes de terre	4150
Filet de Bœuf Angus poêlé/ Foie Gras poêlé/ sauce Porto	4600
Pluma de Cochon Ibérique grillé/ Moutarde Ancienne et Truffe	4250
Magret de Canard au Miel	4500

Service compris TVA incluse. Vins conventionnés