

Les Douceurs

* Le Café Nespresso gourmand	8
* « Tout en Nord » crémeux à la chicorée, caramel de Houille glacé, confiture d'endive	9
Tiramisu fraise rhubarbe	10
Baba au vieux rhum (<i>à commander en début de repas</i>)	10
Fondant Valrhona au caramel de citron et glace au lait d'amande	10

La Suggestion (sauf Week-end et jours fériés) 28

*Entrée-Plat du jour
ou
Plat du jour-Dessert*

Mise en Bouche

Le choix de l'entrée (*)

~/~

Le plat du jour

~/~

Le choix d'une douceur (*)

Le Menu 49

Mise en Bouche

Asperges vertes à l'œuf cassé

Nem d'épinard au foie gras de canard aux herbes

Croustillant de maquereau et Saint-Jacques fumés

~/~

Ris de veau en croustille

Cabillaud rôti sur bananes caramélisées

Charlotte d'agneau aux aubergines confites, menthe passion

Avant dessert

La Douceur au choix

le Chef René Centonze vous suggère ses plats et menus :

Pour commencer

Dos de saumon boucané au sel de Viking <i>Beurre d'algue et son pain grillé</i>	18
Millefeuille de Saint Jacques aux herbes thaïes <i>Douce vinaigrette au sésame et thé jasmin</i>	20
Croustillant de maquereau et Saint-Jacques fumés <i>En vinaigrée d'aubergine et lentilles vertes au citron confit</i>	12
* Effilochée d'aile de raie <i>Huile de menthe, en gelée de concombre, bulgare crémeux au fines herbes</i>	9
Nem d'épinard au foie gras de canard aux herbes <i>Pastilla de pied de cochon, jeunes pousses et réduction de Banyuls</i>	20
* Asperges vertes à l'œuf cassé <i>Beurre de truffe, émulsion noisette parmesan</i>	15

Poissons & Viandes

Aile de raie croustillante <i>Coulis de pamplemousse vinaigré au safran, risotto aux fruits secs</i>	22
Cœur de saumon bien épais farci en tapenade <i>Pesto de tomate et basilic, et ratatouille juste saisie</i>	23
Cabillaud rôti sur bananes caramélisées <i>Beurre de coriandre, citron vert et raisin</i>	24
Charlotte d'agneau aux aubergines confites, menthe passion <i>Semoule légère parfum cannelle, tagliatelles de carottes</i>	26
Cœur de Rumsteck Blanc Bleu (extra) juste grillé au poivre du Pendjab <i>Grosses frites au gras de bœuf - (Viande d'origine française)</i>	29
Ris de veau en croustille <i>Shiitake, câpres et liseron d'eau, petits légumes</i>	30