



Entrées

Saumon gravelax à l'aneth.	15€
Carpaccio de poissons selon arrivage, mariné aux agrumes et au lait de coco.	Prix suivant la criée
Melon et jambon Serrano, Melon caramélisé en tartare et jambon Serrano Jus de betterave et Nuoc Man	12,50€
Bœuf d'Aubrac rôti Carottes glacées, tomates séchées, sésame et chorizo jus de bœuf et carottes réduit.	15€
Terrine de volaille maison, comptée d'oignons et raisins de Corinthe.	10€
Assiette de charcuterie : Saucisson Ibérique et coppa.	12€
Tomate Burrata, vinaigrette asiatique, huile de basilic.	16,50€
Mi-cuit de thon en sashimi, Poireaux, sauce aigre douce, yuzu, huile de poireaux.	18€
Escargots de Bourgogne , beurre aillé.	Les 6 : 11€ Les 12 : 19€

MENU ENFANT

PLATS AU CHOIX : poisson du jour, purée maison poulet à la crème, penne	14€
DESSERTS AU CHOIX : dessert du Chef ou 2 boules de glace	