

Menu Terrasse

Nos entrées :

« tacos » de crevettes Nobashi marinées, légumes à la parisienne,
mayonnaise aux herbes 24 €

Tranches de bœuf maturé et fumé, condiments de câpres et
anchois, concentré de légumes,
quelques herbes et fleurs du moment 25€

Croustade de petits gris et pieds de porc PQA
en persillade, fondue de tomates et
beurre façon « au vert » 25 €

Filets de soles en chartreuse farcie aux écrevisses et
nappée d'un velouté de persil, sauce Nantua aux effluves de café 28 €

•

Nos plats :

Joues de cabillaud au beurre d'herbes et râpures de citrons,
ragoût de fèves et pois, tomates confites à l'huile,
beurre monté au Noilly Pratt 28 €

Dos de turbot snacké, méli-mélo de légumes et pois chiche,
bouillon végétal aux jus de coquillages, chips de polenta 32 €

Cœur de ris de veau braisé à l'ancienne, carottes frivoles,
churros de pdt à l'ail noir,
laitues confites, jus de veau corsé à la truffe noire d'Australie 35 €

Mignon de bœuf poêlé, quelques légumes, grenailles sur peau,
sauce béarnaise 30 €

• □ Assiette végétale de saison, légumineuses,
coulis d'herbes monté au beurre 25 €

•