



Les Entrées Maison

Religieuse d'Avocat au Fourteau et Crevettes
Mozzarella Bufala, Sablé au Parmesan et Concassé de Tomates Cerises
Risotto Crème de Champignons, Cœur d'Artichaut et Asperges
Tartare de Saumon et Concombre, Graines Mélangées
Foie Gras de Canard, Chutney du Moment

Les Plats Maison

Noix d'Entrecôte Black Angus Grillée, Sauce Poivre
Pavé de Cabillaud Rôti à l'Huile d'Olive de Cillis et Poivre de Timut, Ratatouille
Carré d'Agneau Persillade
Magret de Canard aux Fraises
Pluma de Porc Ibérique Bellota, Piperade de Poivrons et Chorizo
Filet de Bar Poêlé aux Fruits de la Passion, Purée de Carottes à l'Orange
Saumon Mi-cuit au Beurre Blanc Pamplemousse

Les Desserts Maison

Fraisier à la crème Chibouste
Rocher au Chocolat Praliné
Sablé Breton aux Fruits Rouges
Tiramisu à la Rose et Framboise
Mousse au Chocolat
Coupe Trois Sorbets et Chantilly
Parfait Café

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais de Rungis