



À commander la veille au 01.39.46.38.40

Les Entrées Maison

Tartare de Bar en Marinade au Poivre Timut
Salade de Foies de Volaille au Vinaigre de Framboise
Soupe de Poisson, Rouille et croûtons
Religieuse d'Avocat au Fourteau et Crevettes
Risotto à la Tomate Persillée, Noix de St Jacques et Cœur d'Artichaut
Foie Gras de Canard au Chutney du Moment
Mozzarella Bufala, Sablé au Parmesan et Concassé de Tomates Cerises

Les Plats Maison

Pavé de Cabillaud à la Fondue de Poireau
Saumon Mi-cuit au Pistou
Filet de Bar Poêlé, Huile d'Olive et Vanille Bourbon
Foie de Veau Persillade
Pluma de Porc Ibérique Bellota, Piperade de Poivrons et Chorizo
Rognon de Veau Émincé Sauce Rossini

Les Desserts Maison

Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise
Framboisier
Île Flottante aux Noix de Macadamia
Tiramisu à la Violette, Confit de Framboise et Biscuit

Nous vous proposons également sur commande

Saumon Fumé Norvégien 16 €
Assiette Ibérique (Jambon, Chorizo) 22 €

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