



MENU 38€

ENTRÉES STARTERS

Tatin de rouget Barbet, pesto à la tomate séchée

Red mullet tart, sun-dried tomato pesto

OU

Pressé de jambon Serrano, Comté d'un affinage de 36 mois, velouté de petits pois à la truffe

Serrano ham, 36 month matured Comté, green pea and truffle soup

PLATS MAIN COURSES

Gambas en panko, riz vénéré au vin rouge de Serjac, sauce à l'ananas et au basilic

Panko-breaded prawns, rice cooked in Serjac red wine, pineapple and basil sauce

OU

Quasi de veau rôti façon Gremolata, jus de carotte à l'orange et au gingembre, cromesquis de pomme de terre à l'ail noir rôtie

Roasted rump of veal, potato cromesquis with roasted black garlic, carrot, orange and ginger sauce

DESSERTS

Tarte aux myrtilles meringuées

Blueberry tart, meringue

OU

Déclinaison de macarons, crumble of cacao

Macarons, cocoa crumble

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification