



## MENU 25€

### ENTRÉES 🍷 STARTERS

Encornet rouge sauvage, pousse d'épinards à l'ail des ours  
& son jus de coquillage au crémant de Limoux  
Wild red squid, spinach sprouts with wild garlic,  
shellfish jus with Crémant de Limoux

OU

Croustillant de feta & sa déclinaison de betterave Bio,  
Kasha au vinaigre balsamique vieilli  
Crispy feta & declination of organic beetroot,  
Kasha with aged balsamic vinegar

### PLATS 🍷 MAIN COURSES

Pavé de thon rouge de méditerranée, chou-fleur dans tous ses états,  
crue & cuit & salsa d'avocats aux agrumes  
Mediterranean tuna filet, raw & cooked cauliflower, citrus avocado salsa

OU

Bœuf Rouge des prés façon Tigre qui pleure,  
Vermicelles de riz sautés à la chinoise & légumes du marché  
Thai style red beef, chinese rice vermicelli sautéed with market vegetables

### DESSERTS

Banane flambée au rhum de l'île Maurice,  
avec une boule de glace à la vanille de la Réunion  
Banana flambé with Mauritian rum, Reunion island vanilla ice cream

OU

Sabayon à la vanille de la réunion & au champagne, et aux fruits rouges  
Sabayon with reunion island vanilla & champagne, red berries

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