



## ENTREES

TARTARE DE TOMATES-CHÈVRE, BASILIC & HUILE D'OLIVE	16€
SALADE DE TOMATES CERISES, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE & CORIANDRE	14€
TATAKI DE SAUMON, WAKAMÉ	16€
OEUF COCOTTE AU SAUMON FUMÉ	17€
CEVICHE DE DORADE AU LAIT DE COCO	18€
CROTTIN DE CHAVIGNOL CHAUD, MIEL & FLEURS DE LAVANDE	16€
TATIN D'AUBERGINE EN GRATIN	17€
CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN & GRAINES GERMÉES	15€
SALADE DE GAMBAS AU CURCUMA	19€
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAICHE & TOASTS	29€
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, VERRE DE SAUTERNES	34€

## VIANDES ET POISSONS

BLANCS DE POULET SAUTÉS À LA THAÏ , RIZ THAÏ	18€
TARTARE MINUTE, CRU OU POÊLÉ, POMMES SAUTÉES	19€
MAGRET DE CANARD AU MIEL, PURÉE MAISON	23€
CONFIT DE CANARD, POMMES SAUTÉES	21€
PICCATA DE VEAU, AU MARSALA OU AU CITRON, FÉTTUCINE	25€
ENTRECÔTE GROS SEL, POMMES DE TERRE SAUTÉES	29€
FILET DE BOEUF SIMENTHAL, SAUCE AU POIVRE, HARICOTS VERTS	35€
DOS DE SAUMON MI-CUIT, SAUCE CURRY & LAIT DE COCO	25€
FILET DE BAR OU DE DORADE ROYALE, PETITS LÉGUMES CROQUANTS	26€
NOIX DE ST JACQUES JUSTE POÊLÉES, TAGLIATELLES SAFRANNÉES	32€
GAMBAS GRILLÉES AU CITRON VERT & GINGEMBRE, AUMÔNIÈRE DE LÉGUMES	29€