

Carte du soir

Entrées :

*Effeillé de palmiste aux herbes fraîches, 19 €
sauce échalotes, citron.*

*Foie gras de canard mi-cuit au vieux rhum, 24 €
chutney de mangue, brioche maison aux raisins.*

*Thon cru en spaghetti mariné au curcuma, 17 €
éventail de légumes croquants.*

*Cremesquis d'escargot du Japon, 19 €
lentilles de Cilaois crémeuses et jus corsé.*

Plats :

- Espadon en viennoise d'olive, 24 €*
condiment exotique, petits légumes de saison.
- Légine fondante à la vanille, 29 €*
linguine à l'encre de seiche, jus de crustacé pimenté.
- Cari de langouste, 42 €*
riz, grains, brèdes et rougail.
- Ballotine de volaille 24 €*
farci au chèvre de Takamaka, crémeux de patate douce et carotte au lait de coco.
- Entrecôte Angus grillée 180g ou 280g 28 € / 38 €*
pomme de terre grenaille et salade mixte
- Filet de bœuf 38 €*
au poivre sauvage de Madagascar, écrasé de pomme de terre aux noisettes et morilles.
- Curry de légumes de saison, riz basmati. 22 €*

Toutes nos viandes proviennent de France, Allemagne, Italie, Irlande & Pays Bas
Prix nets TTC – service compris -- Carte des allergènes à disposition

Desserts :

<i>Médailon de banane caramélisée, glace vanille aux noix de pécan, coulis cacao.</i>	<i>9 €</i>
<i>Poire pochée aux épices, glace cannelle</i>	<i>9 €</i>
<i>Baba au mojito, crème onctueuse à la mascarpone, compotée de fruits exotiques.</i>	<i>11 €</i>
<i>Duo de mousses chocolat blanc et noir, tuile cacao.</i>	<i>11 €</i>
<i>Café gourmand / Thé gourmand</i>	<i>9 €</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>9 €</i>