

NOTRE CARTE ET TARIFS SPECIAUX « A EMPORTER »

Les Formules :

Menu TRIO **28 €**
Vous choisissez une entrée, un pat et un dessert parmi ceux proposés à la carte

Menu Duo entrée **23 €**
Vous choisissez parmi une entrée, et un plat parmi ceux proposés à la carte

Menu Duo dessert **20 €**
Vous choisissez un plat et un dessert parmi ceux proposés à la carte

Les Entrées **9 €**

- Cochon laqué soja, miel, yuzu & sa sauce cacahuète.
- Ceviche de cabillaud, menthe, coriandre, graines de courge & mangue
- Asperges poêlées au beurre noisette, noix, huile de persil & crumble de comté.
- Terrine de foie gras IGP du Sud-Ouest marinée au Porto et épices & son chutney de carottes, gingembre, citron vert et miel.
- Suggestion entrée

Les Plats **18 €**

- Coquilloto aux champignons, grana Padano, vin jaune, réduction de balsamique & Panko croustillant.
- Filet de poulet de Licques, poivrons marinés, demi-maïs rôti, chapelure au jalapeño & sa sauce au chorizo
- "Pièce de bœuf du boucher" snackée, échalotes confites, mousseline de carottes, pommes de terre nouvelles & sa sauce Tzatziki
- Pavé de saumon confit à l'huile d'olive, agrumes, pois gourmands, pistaches & crème de petits pois.
- Welsh à la façon « Fleur de Lille »
- Suggestion plat

Les Desserts **7 €**

- Shortbread millionnaire : Biscuit sablé au sucre muscovado, caramel blond au beurre salé et son glaçage chocolat lacté caramel.
- Rhubarbe rôtie à la vergeoise, biscuit joconde noisette, mélisse & sa crème pralinée.
- Fraises & basilic en tartelette amande.
- Entremet passion-chocolat ivoire, feuillantine, noix de coco.
- Burratina, vinaigrette à la fraise, menthe & graines de tournesol torrifiées
- Suggestion dessert