

Menu 3 Services à emporter 29 €

Sur réservation uniquement (Entrée + pâte ou plat + dessert)

À commander avant midi

Entrées

- Foie gras de canard comme un opéra et déclinaison autour de la figue et vinaigrette abricot-vanille
- Duo de croquettes (parmesan/crevettes grises), concassé de tomates fraîches et chantilly au citron vert
- Tartare de veau façon vitello
- Gambas marinées à la truffe noire, panna cotta d'asperges vertes et jambon San Danièle

Pâtes

- Linguine aux gambas, calamars, moules, vongoles, tomates cerise et crème safranée
- Orecchiette aux brascioles alla pugliese
- Trofie au coulis de poivrons rouges, guanciale et basilic
- Pâtes du moment

Plats

- Osso bucco et rigatoni
- Comme un cordon bleu revisité, tagliatelle, Champignons, tartare de légumes et réduction au romarin
- Dos de cabillaud, poireaux, sauce à l'Ostendaise et pomme duchesse au citron confit maison
- Magret de canard aux melons, tarte sablée au parmesan et légumes, pomme de terre maxim's et réduction au melon
- Couronne d'agneau, crème de poivron éclaté, polenta, ail noir, pois mange-tout, extra fins et tomates cerise

Desserts

- Brownie au chocolat, crémeux chocolat, chantilly au caramel
- Panna cotta au lait d'amande, mousse framboise, coulis de framboise-hibiscus, sponge cake au biscuit rose, meringue grenadine et tuile au lait d'amande