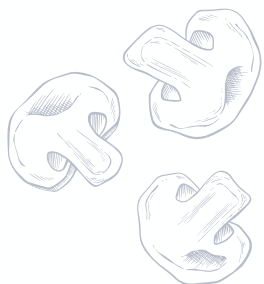


LE MENU / CARTE TAILLE XO



ENTRÉES 7.50€

- Dôme de Chèvre, Melon et Câpres
sur Sablé à la Tomate confite et Feta

- Gaspacho de Tomates Noires,
sa Burratina marinée à l'huile de truffe
accompagné d'un Roulé au Pesto

- Tartare de Thon et Fruits Jaunes
Chantilly au Citron Vert et sa Tuile de Pain au Curcuma

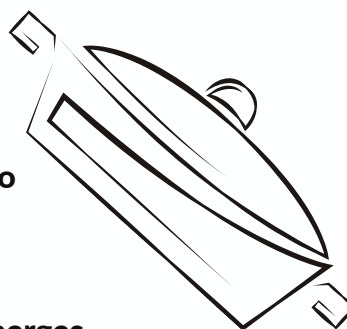
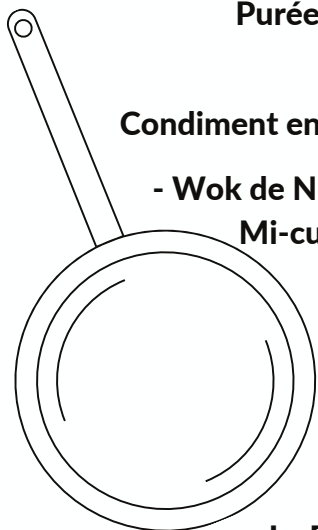


PLATS 19.50€

- Filet de Veau mariné à l'huile d'Olive et Cacao
Purée de Céleri et Jus Parfumé au Cacao

- Filet de Maigre rôti,
Condiment ensoleillé, Crème d'Olives vertes et Asperges

- Wok de Nouilles sautées au Soja et Noix de Pécan
Mi-cuit de Saumon et Porc aux agrumes



DESSERTS 7.00€

- La Rhubarbe en Soupe et Parfait glacé
sur Financier Citron

- Pavlova de Fraises
et Crèmeux au Chocolat Blanc et Limoncello

- Gâteau Fondant à l'Avocat et Chocolat au lait
Cœur Framboise, Guacamole au miel

- Trilogie de Fromages
- Planche de fromages à partager (12.50€)
3 variétés, 3 parts de chaque



ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT 30.50€
**MENU TAILLE XO*

2 ENTRÉES, PLAT, FROMAGE OU DESSERT 35.50€
**MENU GOURMET*

ENTRÉE, POISSON, VIANDE, FROMAGE OU DESSERT 42.00€
**MENU DÉGUSTATION*

Menu / Carte