



SUGGESTION DU
MIDI

DU 16 AU 20
MARS

ENTRÉES 12.-

BUTTERNUT & CHÂTAIGNES

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT RÔTIE, ESCORTÉ D'UN
DUO DE CHÂTAIGNES ET DE NOISETTES, RELEVÉ D'UN
CONDIMENT AUX BAIES ROUGES.

OU

THON ROUGE & CONCOMBRE

TARTARE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE AU CITRON
VERT, CROQUANT DE CÂPRES ET BRUNOISE DE
CONCOMBRE LIBANAIS.

OU

AUBERGINE & AÏOLI

CŒUR D'AUBERGINE GRILLÉ, ÉMULSION D'AÏOLI AU MISO
ET POUSES DE PETITS POIS.

PLAT 23.-

VOLAILE & SERRANO

SUPRÊME DE VOLAILE EN BALLOTINE, CŒUR FONDANT
AUX TOMATES CONFITES ET JAMBON SERRANO, POLENTA
CRÉMEUSE AU PARMESAN ET COULIS DE POIVRON DOUX.

OU

TRUITE & SAFRAN

TRUITE SAUMONÉE SAISIE, VARIATION DE RIZ NOIR EN
TABOULÉ VÉGÉTAL, VELOUTÉ DE CRÈME AU SAFRAN ET
HUILE DE CIBOULETTE.

OU

RISOTTO & CHÈVRE

RISOTTO CARNAROLI AUX FÈVES DE SOJA ET MENTHE
FRAÎCHE, ÉCLATS DE CHÈVRE FRAIS ET HUILE VIERGE AUX
HERBES.

Entrées + Plats 29.-

MENU DU JOUR