

- Possibilité d'adaptation saisonnière, selon la disponibilité des produits.

**Option 1 : 6 Entrées, 2 plats, 2 desserts: 30 euro**

**Option 2 : 8 entrées, 3 plats, 2 desserts: 35 euro**

## Entrées

Huitres, nature, miso ou nudja

Saumon fumé maison, raifort, rémoulade

Melon, mozzarella, Serrano bodega

Rouleau de bœuf Tataki, ponzu, ail frits

Toast de foie gras, pain figue abricot

Tortellini aux crevettes

beignet de roquefort

Toast parfait de poulet, biscuit sablé

Gaspacho traditionnelle, chouquette emmental pavot

Croquette du moment

Carpaccio de Saint jacques, mangue, concombre, yuzu

Cube de thon, ponzu a la truffe, wazabi, sesame

Velouté de potiron, ail frits

## Plats

Rouleau végétarien

Champignon, crème Philadelphia, ail noir

Feuilletée de poulet, champignon, poireaux

Beef slider, cheddar, bacon, onion

Encornet frits, aioli

Sauté de canard, laitue

Risotto du moment

Porc confit, bbq, pain bretzel

## Desserts

Mousse au chocolat,

Choux & crème pâtissière

Lemon verrine

Crème brûlée

Tarte aux fruits,