

# PLATS À LA CARTE

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

### CARPACCIO DE ST JACQUES

vinaigrette au sumac/copeaux de légume pickles/sésame grillé 16 €

### FOIE GRAS DE CANARD SNACKE

pain perdu/cœur de granny Smith à l'hibiscus 14 €

### TOURTEAU AU BLACK CURRY

essence de tomate/pignons de pins torréfié, gel végétal 14 €

### FOIE GRAD D'OIE CUIT AU TORCHON

rhubarbe cuite dans un jus au sureau/toasts de pain grillé 18 €

## LES POISSONS, LES VIANDES ET SALADES

### STEACK DE THON

raviole aux cébettes/condiment soja langoustine/émulsion coco, gingembre, citronnelle 23 €

### CABILLAUD EN CUISSON LENTE

gnocchis au parmesan/fenouil cru et confit/chimichuri à l'huile d'olive et verjus 22 €

### CARRE DE VEAU LEGEREMENT FUME

en croute d'herbes/asperges rôties/polenta aux olives/jus au piment doux 24 €

### CARPACCIO DE BOEUF

marinade au citron et basilic/copeaux de parmesan/frites maison et jeunes pousses 15 €

### TARTARE DE BOEUF

coupé au couteau/frites maison 18 €

### SALADE CESAR

volaille jaune d'Alsace/croutons de pain/copeaux de parmesan 14 €

### SALADE DE SAUMON BOMLO ET GAMBAS

vinaigrette au fromage blanc et aux herbes/jeunes pousses/petits légumes 15 €

La carte d'allergènes est à disposition

Un plat végétarien peut être confectionné sur demande

Prix nets, service et TVA inclus