

Nems de Chèvre et Noix/ Mêlée croquante		2350
Thazard fumé/ Pommes de terre tièdes/ crème Raifort		2350
Verdurette de Foie Gras / Magret fumé		2450
Salade de Quinoa/ Agrumes/ Saint Jacques poêlées		2450
Feuilleté d'Escargots aux Champignons de Paris/ crème d'Ail		2450
Terrine de Foie Gras/ compote de Figues/ Brioche toastée		3950
Décadence de Foie Gras/ Figues/ Banyuls		4290
Tartare de Thon rouge		
	Entrée	1950
	Plat	2650
Carpaccio de Thon rouge		2650
Tartare de filet de Bœuf		
	Entrée	1950
	Plat	2650
Carpaccio de Bœuf		2650

Mahi Mahi à la Vanille Tahitienne/Coco	3850
Thon mi cuit, Sésame, Salsa exotique, caramel de Soja	3750
Goujonnettes de Saumon des Dieux/Moutarde Ancienne/Saumon fumé	3900
Choucroute de Saumon des Dieux, Saumon et Lomo	3950
Papio/ coulis de Passion et Gingembre	3850
Dos de Saumon de Norvège caramélisé au Miel et Gingembre/Yuzu	3850
Feuilleté de Ris de Veau au Porto	3950
Carré d'Agneau caramélisé/ Miel et Gingembre	3950
Filets d'Agneau à la Moutarde Ancienne et à l'Estragon	3950
Magret de Canard rôti au Miel de Tahiti	3950
Faux Filet de Bœuf Angus/ Cèpes	3950
Sauté de Filet de Bœuf Angus, Poivre et Cognac	3950
Filet de Bœuf Angus poêlé, Foie Gras et Porto	4250

Service compris TVA 13% incluse. Vins conventionnés