

Table d'hôte

59\$

Disponible le soir uniquement - Du lundi au samedi (17h00 à 21h00)

Available in the evening only - Monday to Saturday (5pm to 9pm)

ENTRÉES *Starters*

BURRATA, PÊCHES ET PRUNES GRILLÉES

Burrata with grilled peaches and plums

CARPACCIO DE BŒUF

Beef carpaccio

CROQUETAS DE PORC IBÉRIQUE ESPAGNOL, SAUCE ROMESCO

Spanish Iberian pork croquettes, romesco sauce

PLATS *Mains*

POULET RÔTI

Beurre noisette au romarin, purée de maïs, maïs fumé sauté aux pleurotes, millefeuille de pommes de terre croustillant

Roast chicken, rosemary brown butter, corn purée, sautéed smoked corn with oyster mushrooms, crispy potato mille-feuille

SAUMON

Sauce ponzu au gingembre, purée de petits pois verts, édamame sauté à l'ail et à l'huile de sésame

Salmon with ginger ponzu sauce, green pea purée, sautéed edamame with garlic and sesame oil

TAGLIATELLE FRAÎCHE AL LIMONE ET PISTACHES

Fresh tagliatelle with lemon and pistachios

DESSERTS

CHOIX DU CHEF

Chef's choice