

MIENU GROUPE

– MENU 3 SERVICES –
50[€] PAR PERSONNE

– 1^{ER} SERVICE –

– *Au choix* –

POTAGE DU MOMENT
Garniture selon la cuisine

PETITE VERTE
et vinaigrette du moment

– 2^E SERVICE –

– *Au choix* –

RAVIOLIS À LA RICOTTA
Confit de canard effiloché, champignons poêlés,
fond de veau légèrement crémé, parmesan,
huile de truffe blanche

JOUE DE BŒUF À LA FLAMANDE
Braisée à la bière, choux de Bruxelles rôtis, lardons,
écrasé de pommes de terre aux herbes

RISOTTO AUX FRUITS DE MER
Crevettes d'Argentine, pétoncles de baie, crème d'échalote
au vin blanc, poireaux fondants et frits

FISH AND CHIPS
Morue de l'Atlantique, pâte à frire à la bière Lionel,
salade de chou crémeuse, sauce gribiche

MACREUSE DE BŒUF
Légumes du moment, sauce
bordelaise classique, pommes
paille aux épices à steak
Crevettes +8

– 3^E SERVICE –

– *Au choix* –

VERRINE TARTE À LA LIME
crèmeux à la lime, chantilly à la vanille,
crumble de graham

BROWNIE
chocolat noir, caramel à la fleur de sel, fudge,
guimauve maison, noisettes caramélisées,
glace à la vanille

AJOUTS

PETITE VERTE
5

FRITES MAYO
6

POÊLÉE DE LÉGUMES
8

**FRITES À LA TRUFFE
ET PARMESAN**
8

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
9

HUÎTRES

ROCKEFELLER – 24 / 6 unités
NATURE – 3 / unité

HUÎTRES + BULLES
30 huîtres (au choix du chef)
+ une bouteille de bulles
d'importation privée
120

PLATEAUX

CHARCUTERIES
simple – 22 double – 42

FROMAGES
simple – 22 double – 42

DUO
fromages et charcuteries
42

EXTRA FOIE GRAS
12

ACCORD METS ET VINS



Veillez informer notre équipe de toute intolérance ou allergie alimentaire. Soyez assuré que nous y porterons une attention particulière. Toutefois, nous ne pourrions être tenus responsables étant donné les risques possibles de contamination croisée.

MIENU GROUPE

– MENU 3 SERVICES –
60^s PAR PERSONNE

– 1^{ER} SERVICE –

– *Au choix* –

MÉDAILLONS DE PÉTONCLES FRITS

Aïoli au piment d'Espelette, zeste de citron,
salade au vinaigre d'estragon

LAITUE ICEBERG

Émulsion à l'ail confit, prosciutto frit,
croûtons, parmesan, pomme verte

CALMARS FRITS

Chou rouge, mayonnaise aux épices jerk,
chutney d'ananas, noix de cajou au cari

TARTARE DE SAUMON

Fromage fouetté aux herbes, radis melon,
échalotes marinées, zeste de citron, croûtons de pain

TARTARE DE BŒUF

Émulsion à l'ail noir, parmesan, champignons marinés,
échalotes françaises, chips de pommes de terre

– 2^E SERVICE –

– *Au choix* –

RAVIOLIS À LA RICOTTA

Confit de canard effiloché, champignons poêlés, fond de veau
légèrement crémé, parmesan, huile de truffe blanche

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

Crevettes d'Argentine, pétoncles de baie, crème d'échalote
au vin blanc, poireaux fondants et frits

JOUE DE BŒUF À LA FLAMANDE

Braisée à la bière, choux de Bruxelles rôtis, lardons,
écrasé de pommes de terre aux herbes

MORUE D'ISLANDE

Purée de pois verts, beurre blanc aux écorces d'agrumes,
gnocchis parisiens, pâtisson, huile d'aneth
Option végétarienne avec halloumi

MACREUSE DE BŒUF

Légumes du moment, sauce bordelaise classique,
pommes paille aux épices à steak
Crevettes +8

– 3^E SERVICE –

– *Au choix* –

VERRINE TARTE À LA LIME

crèmeux à la lime, chantilly à la vanille,
crumble de graham

BROWNIE

chocolat noir, caramel à la fleur de sel, fudge,
guimauve maison, noisettes caramélisées,
glace à la vanille

AJOUTS

PETITE VERTE
5

FRITES MAYO
6

POÊLÉE DE LÉGUMES
8

FRITES À LA TRUFFE
ET PARMESAN
8

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
9

HUÎTRES

ROCKEFELLER – 24 / 6 unités
NATURE – 3 / unité

HUÎTRES + BULLES

30 huîtres (au choix du chef)
+ une bouteille de bulles
d'importation privée
120

PLATEAUX

CHARCUTERIES

simple – 22 double – 42

FROMAGES

simple – 22 double – 42

DUO

fromages et charcuteries
42

EXTRA FOIE GRAS

12

ACCORD METS ET VINS



Veillez informer notre équipe de toute intolérance ou allergie alimentaire. Soyez assuré que nous y porterons une attention particulière. Toutefois, nous ne pourrions être tenus responsables étant donné les risques possibles de contamination croisée.

MIENU GROUPE

– MENU 4 SERVICES – 65 € PAR PERSONNE

– 1^{ER} SERVICE –

– Au choix –

POTAGE DU MOMENT
Garniture selon la cuisine

PETITE VERTE
et vinaigrette du moment

– 2^E SERVICE –

– Au choix –

MÉDAILLONS DE PÉTONCLES FRITS
Aïoli au piment d'Espelette, zeste de citron,
salade au vinaigre d'estragon

LAITUE ICEBERG
Émulsion à l'ail confit, prosciutto frit,
croûtons, parmesan, pomme verte

CALMARS FRITS
Chou rouge, mayonnaise aux épices jerk,
chutney d'ananas, noix de cajou au cari

TARTARE DE SAUMON
Fromage fouetté aux herbes, radis melon,
échalotes marinées, zeste de citron, croûtons de pain

TARTARE DE BŒUF
Émulsion à l'ail noir, parmesan, champignons marinés,
échalotes françaises, chips de pommes de terre

– 3^E SERVICE –

– Au choix –

RAVIOLIS À LA RICOTTA
Confit de canard effiloché, champignons poêlés, fond de veau
légèrement crémé, parmesan, huile de truffe blanche

RISOTTO AUX FRUITS DE MER
Crevettes d'Argentine, pétoncles de baie, crème d'échalote
au vin blanc, poireaux fondants et frits

JOUE DE BŒUF À LA FLAMANDE
Braisée à la bière, choux de Bruxelles rôtis, lardons,
écrasé de pommes de terre aux herbes

MORUE D'ISLANDE
Purée de pois verts, beurre blanc aux écorces d'agrumes,
gnocchis parisiens, pâtisson, huile d'aneth
Option végétarienne avec halloumi

MACREUSE DE BŒUF
Légumes du moment, sauce bordelaise classique,
pommes paille aux épices à steak
Crevettes +8

– 4^E SERVICE –

– Au choix –

VERRINE TARTE À LA LIME
crémeux à la lime, chantilly à la vanille,
crumble de graham

BROWNIE
chocolat noir, caramel à la fleur de sel, fudge,
guimauve maison, noisettes caramélisées,
glace à la vanille

AJOUTS

PETITE VERTE
5

FRITES MAYO
6

POÊLÉE DE LÉGUMES
8

**FRITES À LA TRUFFE
ET PARMESAN**
8

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
9

HUÎTRES

ROCKEFELLER – 24 / 6 unités
NATURE – 3 / unité

HUÎTRES + BULLES
30 huîtres (au choix du chef)
+ une bouteille de bulles
d'importation privée
120

PLATEAUX

CHARCUTERIES
simple – 22 double – 42

FROMAGES
simple – 22 double – 42

DUO
fromages et charcuteries
42

EXTRA FOIE GRAS
12

ACCORD METS ET VINS



Veillez informer notre équipe de toute intolérance ou allergie alimentaire. Soyez assuré que nous y porterons une attention particulière. Toutefois, nous ne pourrions être tenus responsables étant donné les risques possibles de contamination croisée.