

*midi et soir***SUGGESTIONS**

du mardi 9 juillet au vendredi 12 juillet 2024

MARDI 9 JUILLET 2024

Tataki de faux filet de boeuf dry aged
mariné à l'huile vierge et balsamique
framboises farcies d'une confiture de poivrons
tomates confites, basilic frit (7)

Ballotine de volaille en croustillant de panko
farci aux asperges et jambon fumé
jus de volaille corsé
risotto au vin rouge
éclats de pistaches (1B,3,7,8G)

MERCREDI 10 JUILLET 2024

Poireaux vinaigrette aux noisettes
burrata di buffala
mousse de coulis de roquette
chapelure de jambon (7,8B)

Pavé de saumon label rouge rôti sur peau
velouté de fanes de radis
stoemp de brocolis
compotée de tomates
chips végétales (4,7)

JEUDI 11 JUILLET

Gambas rôtis au beurre
palet de melon snacké
pesto au basilic, amandes fraîches
gaspacho de pêches (2,7,8A)

Noix de joues de porc ibérique confites
jus de cuisson réduit relevé au cidre
mousseline de pomme de terre aux oignons caramélisés
carottes parisiennes braisées
oignons grelot glacés (7)

VENDREDI 12 JUILLET 2024

Cannelloni farci aux champignons et chorizo
boulette de lieu noir épicée
concassé de tomates fraîches
pesto de basilic (1A,3,4,7)

Filet de veau cuit en basse température
jus de veau corsé au vieux Porto
courgettes en déclinaison :
en spaghetti au beurre d'herbes
fleurs en tempura (1A,3,7)

*Nous tenons la liste des allergènes à votre disposition.
Du pain sans gluten vous sera proposé à la demande.*