



**LE DINER**  
19h00 à 23h00

## LES FINGERS FOOD

*À partir de 18h*

**Falafels, Condiment aux Câpres \*SL... 13**

**Croque Monsieur à la Truffe... 16**

**Maki Chaud aux Gambas & Sésame \*SL...16**

**Gravlax de Saumon, Épices Douces, Crème à l'Aneth & Citron \*SL...16**

**Beef Burgers Sliders, Tomate, Cheddar, Oignons, Cornichons... 18**

**Houmous Féta, Grenades, Pain Pita... 12**

**Fingers de Tapioca au Comté, Mélasse de Canne à Sucre \*SG... 12**

---

## LES DESSERTS 11

**L'Assiette de Fromages Affinés**

**Glaces & Sorbets \*SG**

**Poire Comice Confite, Pain de Gênes, Confiture de Lait**

**"L'Açaï" en Sorbet, Mousse Chocolat, Fruits des Bois**

**Cheesecake au Caramel de Figs**

*\*SG sans gluten, \*SL sans lactose – Pain sans gluten sur demande*

*Origines de nos viandes : Bœuf irlandais, Volaille & Canard français.*

*Tous nos prix sont TTC en euro et le service est compris.*

## LES PETITES ASSIETTES

*Le Chef recommande 3 assiettes par personne*

**Poulpe de Madagascar Grillé \*SG... 16**

*Manioc, Cécina de Bœuf Ibérique, Coulis de Tomate*

**Brocolini Snacké \*SG... 13**

*Houmous de Carotte, Noisette, Vinaigrette au Ponzu*

**Demi Burrata Crémeuse... 14**

*Crèmeux de Betterave, Sauce Mandarine*

**Panais Rôti au Chimichurri \*SG... 13**

*Pickels' Eggs, Compotée d'Oignons*

**Maquereau Mariné au Fruit de la Passion \*SG... 15**

*Cœur de Palmier Frais, Espuma de Maïs*

**Lotte Rôtie au Curry Jaune \*SG... 16**

*Pomme de Terre Grenailles, Pickels d'Oignons*

**Noix de St Jacques à la Plancha \*SG... 16**

*Crèmeux Tzatziki, Choux Fleur Graffiti Braisées*

**Risotto Arborio aux Girolles \*SG... 14**

*Cressonnette, Gremolata*

**Magret de Canard Grillé au Raifort \*SG... 18**

*Coulis d'Acerola, Salsifis*

**Onglet de Bœuf "Black Angus"... 21**

*Gnocchis à la Truffe de Bourgogne, Parmesan, Marjolaine*

**Suprême de Volaille Fermière Rôtie à la Sauge... 17**

*Mousseline de Pomme de Terre, Farce à l'ancienne*