

Repas de la fête des mères

Le Dimanche 27 Mai

Entrées au choix

- Tartare de thon rouge à l'avocat, coulis de poivrons doux 16€
- Jambon de Parme et chausson de chèvre fondant au caviar d'aubergine 16€
- Saumon façon « gravlax » et mousseline de petits pois, sablé au parmesan 15€
- Mozzarella « burrata » crémeuse à l'huile d'olive vierge, tomates, speck italien 15€

Plats au choix

- Mi- cuit de thon rouge à la fleur de sel, risotto de parmesan aux olives 23€
- Magret de canard à l'orange , compotée d'oignons et polenta aux Cèpes 22€
- « Tagliata » de bœuf (*Roquette, tomates confites, pignons, balsamique, parmesan*) 21€
- Filet de daurade en papillote, écrasée de pomme de terre et jus de fenouil 20€

Desserts maison au Choix

- Cannoli siciliani à la ricotta d'agrumes
- Tarte fruitière, crème pâtissière amandée
- Profiteroles au chocolat
- Mousse au chocolat noir zesté d'orange confite
- Crêpe façon Tatin, glace vanille
- Café liégeois
- Assiette de fromages

(De 7€ à 9€ selon dessert)

Menu à 38€ par personne :

Entrée au choix + plat au choix + dessert au choix