Entrées et amuses bouches

Prix :1,00€

Porée médiévale au lait d'amande et croutons beurrés. Entrée 7€ / amuse bouche 3.5€

OU

Cappuccino de potimarron, châtaignes et croquant de parmesan. Entrée 7.5€ / amuse bouche 3.5€

OU

Velouté de panais, pomme de terre et curry 1001 nuits. Entrée 7.5€ / amuse bouche 3.5 €

OU

Soupe de melon au porto et menthe, involtini au speck. Entrée 5€

OU

Melon à l'hippocras et jambon sec avec salade et vinaigrette aux fruits rouges. Entrée 8€

OU

Assortiment de Gyozas et crevettes panées à la japonaise, soupe miso. Entrée 8€

OU

Fallafel coriandre cumin houmous de betterave rouges et crème de concombre à la menthe. Entrée 8€

OU

Crème d'asperge vert, toasts de beurre de capelan et œuf parfait. Entrée 9€ / amuse bouche 4 € 50

OU

Salade de lentilles, fèves, cœur d'artichauts et dés de foie gras. Entrée 10€

OU

Duo de saumon gravlax et de saumon fumé maison, accompagnement et pains spéciaux. Entrée 10€

OU

Assiette de légumes et de fruits de mer en tempura avec leurs kimpira de lotus et carottes. Entrée 10€

OU

Ganache de foie gras en tartelette sablée, figue fraiches et verdure. Entrée 11€

OU

Lamy Traiteur

Tartare de dos de cabillaud cébette et yuzu. Entrée 11€

OU

Foie gras cuit basse température maison, gelée fine de poire, salade et pleurotes sautées. Entrée 14€ / amuse bouche 7 € 50

OU

Nichée de saints jacques sur lit velouté de Basilic. Entrée 15 €

OU

Ronde de 3 foies gras maison, chutneys et pains fantaisies. Entrée 17€