



## Menu Signature

Prix :95,00€

**Atelier découpe de charcuterie ibérique 100% bellota**

« Xtrem », servi sur planche dans la pure tradition espagnole

**Atelier plancha thème de la mer :**

Brochette de gambas à la thaï

Noix de Saint-Jacques - réduction miel, orange et vanille

Soupions en persillade

Moules à la noix de coco et au curry

\*\*\*\*

### Les pièces cocktails

Le petit oriental, agneau aux épices douces et chutney de raisins blonds

Finger de pressé de volaille

Burger façon césar, poulet, parmesan et tomate séchée

Tartare de saumon, citron yuzu, pomme verte et aneth

Croque-monsieur truffé

Tartelette courgette, menthe, citron et homard

Lobster rolls aux gambas, guacamole, suprêmes d'agrumes

\*\*\*\*

### Mise en bouche

Raviole aux champignons du moment, consommé au parfum des sous-bois, gel café et citron, praliné café - agrumes et champignons noirs

OU

Tartare de veau à l'italienne, parmesan, pesto et pignons de pin, carpaccio de thon au citron vert

\*\*\*\*

### Plats

Filet de canette contisé aux épices douces, miel et fruits rouges, poivre de Timut, bouchon de pomme de terre

# Une Histoire sans Faim

---

rôti au thym, tartelette aux légumes de saison

**OU**

Dos de cabillaud aux herbes fraîches, émulsion pamplemousse, polenta gratinée aux olives taggiasche, sauce chimichurri, fleur de courgette farcie

**OU**

Légumes de saison façon tajine, harcha au citron confit et raisin de Corinthe

\*\*\*\*

## **Fromage**

Trilogie et ses jeunes pousses

\*\*\*\*

## **Dessert**

Wedding croq' et ses mignardises