



FORMULE DÎNER+CONCERT

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, condiment moutarde & miel, frisée

OU

Tentacules de poulpe caramélisés, patozzo au parmesan & huile de noix

OU

Blettes farcies aux champignons, mousseline de céleri

PLATS

Veau fondant à la chapelure de Serrano,
gaufre de pomme de terre & guacamole meringué

OU

Bar de ligne, émulsion de bergamote & laurier,
petits légumes & coulis de coriandre

OU

Mousseline de légumes de saison & petits légumes

DESSERTS

Dôme de mousse vanille & amande,
cœur fruits rouges & hibiscus

OU

Pavé au chocolat Guanaja 70%, ganache montée à la cacahuète,
éclats de cacahuètes caramélisées & coulis chocolat-caramel

OU

Assiette de fruits de saison

Prix nets en euros, taxes et service compris 15% sur HT.

La maison n'accepte pas les chèques.

Liste des allergènes disponible sur demande.