



## Les « tapas » froides

Tataki de thon rouge, sésame, légumes pickles, wasabi

€ 12.00

Asperges du Pays grillées, vinaigrette de ma Maman...

€ 12.00

Tartare de bœuf, houmous, ail des ours

€ 12.00

Le cabillaud royal mariné au lait de coco et citron vert

€ 12.00

L'escalope de foie de canard poêlé cuisinée en chaud-froid,  
Déclinaison sur l'artichaut

€12.00

## Les « tapas chaudes »

Palourdes, ail de Provence, persil plat

€ 14.00

Filets de sole, spaghetti de légumes, sauce Chablis

€ 17.00

Le dessert du jour... € 10.00

Agneau, piperade maison, jus aux herbes

€ 17.00

La crème brûlée € 10.00

Pressa de porc ibérique, girolles, fèves des marais

€ 19.00

L'ile flottante, caramel au beurre salé € 10.00

## Tous les midis

Business lunch (entrée, plat, café) à € 25,00 – Forfait vins à € 14,00

## Tous les midis

Business lunch (entrée, plat, café) à € 25,00 – Forfait vins à € 14,00