



## LES ENTREES

### ***Végétarien***

Gaspacho d'asperges

Asperges à la Flamande

Œufs brouillés à la truffe de saison

### ***De la Mer***

Asperges vertes, anguille fumée, avocat et pomme granny smith

Poulpe au vinaigre et origan

6 huîtres Fines de Claire, n°3

Nos croquettes de crevettes grises

### ***De la Terre***

Terrine de foie gras de canard, chutney de pommes et d'oignons

Carpaccio de bœuf Holstein, maturée et fumée,

huile d'olive extra vierge de Kalamata et salade de mâche

Jambon Bellota, pain de campagne grillé, tomates concassées,

amandes grillées, mange-touts

## SALADES

Salade César, poulet grillé, œuf, lardons, vinaigrette aux anchois, parmesan et croûtons

Salade de thon grillé, fenouil et sésame

Salade de gambas et poulet, avocat, mangue, vinaigrette au miel et estragon

Salade norvégienne, saumon fumé, œuf poché, crevettes grises

Club sandwich, salade et frites fraîches

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte

Bouquetière de légumes de saison

Portion de frites fraîches

Portion de frites fraîches à la truffe

Pâtes fraîches à l'huile d'olive



## LES PLATS

### ***Végétarien***

Risotto aux pois, haricots verts et fèves des marais

Risotto à la truffe de saison

Spaghettis aux tomates et basilic

### ***De la Mer***

Tartare de thon façon américain

Linguines au cœur de saumon et roquette

Bar biologique grillé, épinard et chou-fleur nouveau

Solette Meunière, frites fraîches et salade de jeunes pousses

\* 1 pièce +- 220 gr

\* 2 pièces +- 440gr

Dos de cabillaud rôti, purée de pomme de terre, petits pois, mange-tout et coulis de pois

Bar entier en croûte de sel, légumes du marché

2 couverts (30 minutes)

### ***De la Terre***

Linguines fraîches ibériques parfumées à l'huile de truffe noire, jambon ibérique, concassée de tomates et parmesan

Entrecôte de l'Aubrac (France), maturée 4 à 6 semaines,

purée d'aubergine, poivrons rouges et basilic

Carré d'agneau, haricots verts et pommes de terre grenailles

Tartare de bœuf coupé au couteau cru ou en aller-retour,

frites fraîches et salade de mesclun

Filet mignon de veau, sauce au Picallili

Demi poulet rôti, frites et compote de pommes

Filet de bœuf Rossini, fricassée de pommes de terre,

haricots et mange-tout

Côte à l'os de Salers (France), maturée 4 à 6 semaines, son jus,

légumes primeurs et pommes frites (2 personnes) (25 minutes)

## LES DESSERTS

Glaces de saison

Fraises marinées

Crème brûlée

Tartelette aux framboises et crème de citron

Moelleux au chocolat et sa glace vanille (12 minutes)

Yaourt à la grecque, rhubarbe et fraises

Café glacé, crumble de cacao