



LES CHEFS
— Un Style, des Chefs —



ENTREES

- Carpaccio de bœuf huile de noisette et pamplemousse, parmesan en copeaux, lamelles de champignons. 15€
- Salade de betteraves, feta et menthe, pignons de pain, huile aux herbes. 14€
- Avocats au rappé de crabe, mayonnaise, citron vert, oignons en tiges et piment d'Espelette : 14€

PLATS

- Polpette (100% bœuf) napolitaines et tagliatelle fraîches 15€
- Risotto aux champignons, gorgonzola et huile de truffe, roquette (Végétarien). 19€
- Dahl de lentilles corail, émincé de volaille cuit à basse température, lait de coco, coriandre et agrumes : 19€
- Bouillabaisse maison, croutons et rouille. 23€

DESSERTS : 9€

- Mousse de fraise au croquant de speculoos.
- Tartelette pommes glace vanille