

CARTE & MENU

Entrées

TATAKI DE THON ALBACORE & SAUCE AUX SAVEURS D'ASIE

Ou 25€

**RAVIOLES DE PINTADE AU "BLEU"
& BOUILLON DE POULE À L'ORIENTALE**

Ou 25 €

ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES AUX FRUITS ROUGES

Ou 25€

**CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
& SORBET AU CITRON VERT ET BASILIC THAÏ**

25 €

Plats

**FILETS DE RASCASSE, MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR
SAUCE ANISÉE & PURÉE DE NOISETTES**

Ou 34 €

**COURONNE D'AGNEAU DE NOUVELLE-ZÉLANDE
MOUSSE DE BUTTERNUT & SAUCE ORANGE-POIVRON**

Ou 34 €

PIÈCE DE BOEUF PREMIUM ARGENTIN SAUCE BÉARNAISE

39 €

**SUPRÊME DE PINTADE, MOUSSE DE CHOU-FLEUR BRAISÉ
JUS CORSÉ & ÉCUME DE CÈPES**

34 €

Desserts

DAME "ARTISAUCE" À LA VANILLE DE ZANZIBAR ET CHOCOLAT BELGE

Ou 10 €

ARTISPHERE AUX FRUITS EXOTIQUES

Ou 10 €

TRILOGIE DE SORBETS ARTISANAUX ET BIO

Ou 10 €

ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES

14 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 60 € (Suppl de 4 € pour Boeuf et Fromages)

ou avec l' accord des vins du somelier (3 verres) **78 €**