

Menu Affaire 25 € **Partage** Le midi du lundi au samedi Fenouil confits, buratta, Thon mariné, concombres et gingembres Huile spicy et amande 9€ Betteraves, fromage frais et noix Ris de Veau en tempura 16€ Coté de cochon grillée, épinards et pommes de terre grenaille Sauce Deluxe Poisson du moment, asperges, risotto de céréales et ail noir Nems de poulet, sauce ponzu Gâteau au Chocolat, harissa de framboise et mousse chocolat 10€ et mayo wasabi Mousse vanille, fraises et madeleines Assortiment de fromage Tartare de bœufs thaï servis La carte Sur son riz croustillant 14€ Foie gras mi-cuit, agrumes Poisson du moment, asperges, risotto de céréales et ail noir 18€ Et pain d'épices maison 15€ Poitrine de veau confite, qnocchis maison crémeux et 23€ Douceurs Jus de viande corsé Baba au limoncello et 24€ Sashimi de thon, riz vinaigré, chips de riz soufflé Agrumes 9€ Guacamole-kiwi et mayo wasabi Gâteau au Chocolat, harissa 18€ Coté de cochon grillée, épinards et de framboise et mousse Pommes de terre grenaille chocolat 8€ Mousse vanille, fraises et 8€ Poulpe grillé, patates douces, agrume et sésames noir 23€ Madeleines 25€ Burger à l'épaule d'agneau confite, sauce yaourt, Sélection du fromager 8€ Oignon yassa frites de panisse et salade de fenouils à la

12€

Café gourmand

grenade