

Les Entrées

Escargots de Bourgogne beurre persillé par 6 ou par 12

Tartare de thon au citron vert

Terrine du moment

Huitres fines de claires no.3 par 6 / par 9 / par 12

Assiette de crevettes roses 8 pièces et mayonnaise maison

Assiette d'amandes de mer crues vinaigre échalotes et citron 8 pièces

Carpaccio de bœuf VBF aux saveurs asiatiques sauce soja, oignons rouges, sésame et coriandre

Os à moelle au four et ses toasts

Assiette de saumon fumé, citron jaune, crème d'aneth et ses toasts

Assiette de la mer, 3 crevettes roses, 3 huitres, 3 amandes et une tranche de saumon fumé mayonnaise maison

Les Salades

Wok de légumes croquants

Salade césar: poulet crispy, lardons, parmesan, tomates cerises et sauce crémée à la moutarde

Salade campagnarde : toasts de chèvre , lardons, pommes de terre, pignons de pins et vinaigrette

Salade thaï: vermicelles de riz, crevettes décortiquées, coriandre, sésame, tomates et vinaigrette au soja

Les Viandes

Ris de veau poêlés jus de viande crème pleurotes et purée maison

Entrecôte VBF frites maison et sauce au choix

Tartare de bœuf, classique, César, italien ou thaï avec frites maison

Boudin noir et purée maison

Cote de veau poêlée jus au thym, pleurotes et purée maison

Andouillette 5A sauce moutarde crémée et purée maison

Les Poissons

Sole meunière et pommes vapeurs (selon arrivage)

Steak de thon à la plancha wok de légumes et purée maison

Crevettes sautées façon thaï coriandre vermicelles de riz sésame et sauce soja

Tartare de saint Jacques au citron vert avec son riz pilaf

Saint Jacques snackées (5 noix) à la plancha, mousseline de céleri, kumbo royal et sauce soja

Les Plats d'inspiration italienne

Tagliatelles de la mer crevettes décortiquées, calamars, moules et bisque

Ravioles de cèpes (5) à la crème de pleurotes purée maison

Risotto Arborio du moment

Sauce au choix: poivre, gorgonzola ou beurre maître d'hôtel

Les Desserts

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Tarte tatin de pommes et sa quenelle de crème épaisse

Crêpes Flambées façon Suzette

Crème brûlée catalane

Crèmeux pistache aux framboises et son crumble

Profiteroles de crêpes par deux

Salade de fruits frais maison

Pavlova aux fruits rouges

Millefeuille maison

Café ou thé gourmand

Digestif gourmand 2cl

Les Coupes Glacées

Dame blanche : trois boules vanille chantilly et sauce chocolat

Café liégeois : deux boules café une vanille sauce café et chantilly

Chocolat liégeois : deux boules chocolat une vanille sauce chocolat et chantilly

Saline : deux boules caramel une vanille sauce caramel et chantilly

Colonel : deux boules citron vert et deux cl de vodka

Royal poire : deux boules poire et deux cl de poire William

Expérience menthe : deux boules menthe chocolat et deux cl de menthe pastille

Coupe une boule

Coupe deux boules

Coupe trois boules

Supplément sauce

Supplément chantilly

Parfums au choix : vanille, chocolat, café, caramel, pistache, fraise, framboise, abricot, cassis, noix de coco, rhum raisin, menthe chocolat, citron vert, poire