

À PARTAGER

L'Accras 8€

Accras de morue, sauce chien

La Gambas 14€

Gambas en tempura, sauce sweet chili

L'Escargot 16€

Escargot en persillade, os à moelle, toasts croustillant

Le Foie gras 18€

Foie gras mi-cuit au rhum vieux, maracuja, confit d'oignon aux fruits rouges

LES ENTRÉES

La Langouste 18€

Raviole de langouste fumée, lait de coco aux épices, mayonnaise au wasabi

Le Canard 17€

Pain Bao, effiloché de canard et canard fumé, mayonnaise wasabi et coulis de piment coréen, pickles à la grenadine

La Burrata 16€

Burrata, soupe de tomate et piment végétarien, salsa verde, croutons

LES PLATS

Le Chatrou 32€

Chatrou grillé, linguines en persillades, palourdes, crème d'ail

Le Lambi 36€

Lambi grillé, risotto à l'encre de seiche et agrumes, sauce créole et leche de tigre

Le Loup 32€

Loup de caraïbes, salsa verde, caviar d'aubergine aux herbes, légumes confits, coulis acidulé

Le Boeuf 36€

Filet de boeuf , frites maison , sauce roquefort, poivre ou beurre maître d'hôtel (**supplément foie gras 6€**)

La Fusion 33€

Ouassous flambés au rhum, magret fumé, mousseline de carottes, avocat, sauce crustacés et maracuja

À PARTAGER

Le Bœuf 80€

Pièce de bœuf à partager, frites maison, sauce roquefort, poivre, beurre maître d'hôtel

La Poitrine de porc 65€

Pièce de porc laqué à l'asiatique à partager (1kg) , frites maison

MENU TI MOUN (-10ANS) 16€

Burger de boeuf.

fromage coulant, ketchup, tomates, salade
Gaufres de pomme de terre ou frites

OU

Poulet pané

ketchup, chips de patates douces.
Gaufres de pomme de terre ou frites

Crème brûlée

LES DESSERTS

Le Fromage 15€

Fromages de la ferme marjolaits , chutney du moment

Le Fruit 13€

Crème aux fruits rouges, éclats de spéculoos

La Crème brûlée 13€

Crème brûlée à la vanille

Le Chariot du pâtissier 15€

Pâtisserie du moment