



Ravioles aux gambas, bisque et
coulis épinard - estragon



Magret de canard rôti, choux
pak-choï et abricots



Tarte du jour et son sorbet

MENU D'AFFAIRE (MARDI AU VENDREDI) LE MIDI UNIQUEMENT

MENU COMPLET 49.-

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 37.-

PLAT SEUL 24.-



MENU INITIATION EN 3 PLATS AU CHOIX 69.- ENTRÉE - PLAT - DESSERT

ŒUF FERMIER, CRÈME DE LAITUE ET TOMBÉE D'ÉPINARDS AU CHORIZO 19.-

POULPE SNACKÉ, TOMATE FARÇIE, ESPUMA DE POIVRONS PÉQUILLOS ET PESTO AUX HERBES 23.-

TARTELETTE ESTIVALE DE LÉGUMES, SORBET TOMATE 21.-

TATAKI DE BŒUF FAÇON THAÏ, DÉCLINAISON DE BETTERAVES MULTICOLORES 26.-



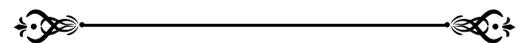
MAIGRE RÔTI, RISO D'ARTICHAUT, MOULES ET SALICORNES, ÉMULSION MARINIÈRE 36.-

FÎLET DE SAINT-PIERRE, DÉCLINAISON DE FENOUIL, GREMOLATTA, JUS D'ORANGES RÉDUIT 42.-

SUPRÊME DE VOLAILLE, PURÉE DE MAÏS AU BARBECUE, LÉGUMES GRILLÉS 39.-

POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE FUMÉE AU THYM ET ROMARIN, TEXTURE DE CÉLERI ET GEL POMME/CIDRE 38.-

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES, COCOTTE DE POMMES DE TERRE SAUTÉES, SOUBISE D'OIGNONS ET MESCLUN 96.- hors menu



SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 15.-

SOUFFLÉ AUX ABRICOTS ET VANILLE «COLIBRI» 16.-

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE «COLIBRI» 14.-

DÉSTRUCTURÉ DE CHOCOLAT ET FRAMBOISE 16.-

BABA AU RHUM, VANILLE ET CALAMANSI 16.-

SÉLECTION DE GLAÇES ET SORBETS DU MOMENT 14.-

ENFANTS JUSQU'À 10 ANS: -50% SUR LA CARTE ET LES MENUS
SI BESOIN, UN MENU ENFANT PEUT ÊTRE PROPOSÉ