

TAPAS

PLANCHE PAYSANNE	24.-
CALAMARETTI FRITS ET SALSA VERDE	9.-
SÉLECTION DE TARTINADES ET CHIPS DE PAIN	9.-
FRITES AU BEURRE PARFUMÉ ET PARMESAN	8.-

MENUS

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

MENU SENSATION EN 4 PLATS 92.-
ENTRÉE - POISSON - VIANDE - DESSERT
MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES

SUPPLÉMENT FROMAGES 15.-



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

LES ÉPREUVE S

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.-

PLATS

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 (HORS MENU)	96.-

DESSERTS

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.-