



JUIN – JUILLET

1. 42 € (sans la soupe 37 €)
Millefeuille d'Ecrevisses au Curry Doux à l'Elixir d'Anvers
Velouté d'Asperges
Filet de Dinde à la Normande au Calvados
Ananas Chaud, Glace à la Rhubarbe et Crumble de Speculoos

2. 44 € (sans la soupe 37 €)
Tarte Tatin aux Tomates Confites, Feta et Olives
Velouté de Petits Pois au Flétan Fumé et à l'Estragon
Piccata de Veau au Marsala
Sorbet de Fleur de Sureau au Fraises

3. 48 € (sans la soupe 42 €)
Maatjes à la Niçoise
Velouté de Choufleur aux Noisettes
Filet de Barbarie aux Pommes et Gingembre, Figues et Gnocchis
Crème Glacée d'Asperges Blanches aux Asperges Vertes Confites

4. 45 € (sans la soupe 38 €)
Asperges à la Flamande
Velouté de Volaille à la Thai
Filet de Plie aux Noisettes et Citron
Panna Cotta de Cardamome aux Aubergines Caramelisées

5. 53 € (sans la soupe 44 €)
Tabouleh à l'Homard en Filet de Lapin Fumé
Consommé Oxtail
Navarin de Lotte
Tarte au Chocolat à la Gingembre

6. 46 € (sans la soupe 38 €)
Croquant de Magret Fumé à la Vinaigrette Noix-Miel
Velouté de Pourpier ou Cresson aux Crevettes Grises
Loup de Mer au Légumes d'Eté
Tarte Tatin à la Banane, Butterscotch à l'Elixir d'Anvers

Bon Appétit,