



A L'HEURE DU DINER, NOUS VOUS PROPOSONS, A LA CARTE

ENTREES

LE SAUMON CONFIT

Crème aux agrumes et noix de coco
Candied salmon with citrus & fresh coconut
18€

LE CARPACCIO

De bœuf au miel, sésame et Comté
Beef carpaccio honey, sesame & Comté cheese
18€

LE HOUMOUS

Légumes de saison grillés
Houmous with grilled vegetables
16€

LE VELOUTE

Chef's velouté
14€

PLATS

L'AGNEAU

Mousseline d'artichauts au sésame
Lamb, artichoke mousseline and sesame
29€

LE CABILLAUD

Cannelloni farci et bouillon thaï

Cod fish cannelloni stuffed with thaï basil and tarragon

28€

L'ONGLET DE BOEUF

Choux de Bruxelles et Grenailles rôties,

Beef Hanger steack, brussels sprouts and potatoes

32€

LES RIGATONI

à la crème de Truffe

Rigatoni al Tartufo

28€

DESSERTS

LE CHOCOLAT

Chocolate soufflé

14€

LE CITRON

Lemon Curd

14€

LA NOIX DE PECAN

Pecan pie

14€

LE CAFE

Gourmet coffee

14€