

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€