

# MENU

notre chef Sébastien Cornélusse vous propose :

## Entrée

Flan aux œufs et à l'aïl, crème de roquette

OU

Ceviche de loup

OU

Raviole cresson- ricotta et son jus de légumes

OU

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan



## Plat

Gigot d'agneau cuit à basse température, légumes glacés et grenailles

OU

Merlan au bouillon parisien, tagliatelle

OU

Burger italien, pommes de terre au four

OU

Steak béarnaise, frites, salade



## Dessert

Ananas cuit, glace passion, crème anglaise à la cardamome

OU

Panna cotta et coulis de fruits rouges

OU

Mousse au chocolat

OU

Pain perdu brioché, glace vanille, poire pochée et caramel beurre salé

