

## MENU DU CHEF

<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT</b>	<b>44€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>	<b>50€</b>

## LES ENTRÉES

<b>BURRATA CRÉMEUSE</b>	<b>16€</b>
Gaspacho de tomates et huile de basilic	
<b>GRAVLAX DE DORADE</b>	<b>16€</b>
Betteraves rouges et jaunes	
<b>ASPERGES DE CHEZ JEAN-MICHEL</b>	<b>17€</b>
Cacahuètes et Estragon, Gambas	

---

## LES PLATS

<b>SOURIS D'AGNEAU SAUCE ZÀATAR</b>	<b>29€</b>
Servie avec sa purée onctueuse	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE</b>	<b>29€</b>
Petit pois frais, curry doux et pommes grenaille	
<b>RIGATONI DU BURJ À LA TRUFFE</b>	<b>29€</b>
Parmesan affiné 24 mois	

---

## LES DÉSSERTS

<b>TRIO DE CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>10€</b>
<b>CRUMBLE AUX POMMES</b> (Glace vanille Bourbon)	<b>10€</b>
<b>MI-CUIT AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE CHANTILLY</b>	<b>10€</b>

## SÉLECTION DU CHEF

**ENTRECÔTE DU BOUCHER (BLACK ANGUS 300G)** 39€

Jus de viande, frites maison.

*(Inclus dans le Menu du Chef avec un supplément de 8€)*

**PÊCHE DU JOUR (SELON ARRIVAGE)** 34€

Wok de légumes de saison.

*(Inclus dans le Menu du Chef avec un supplément de 5€)*

---

## LES DESSERTS DU PÂTISSIER

*(Inclus dans le Menu du Chef avec un supplément de 2€)*

**BRIOCHE PAIN PERDU À LA PISTACHE** 12€

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 12€

**DESSERT PÂTISSIER DU MOMENT** 12€

---

**BAMBINO** moins de 12 ans 16€

### PLATS

**VOLAILLE FRITES**

OU

**RIGATONI SAUCE TOMATE**

### DÉSSERT

**BOULE DE GLACE VANILLE**

---

**SUPPLÉMENT GARNITURE** 3,50€

**SALADE, FRITES, POMMES GRENAILLE, PURÉE, LÉGUMES**

**SUPPLÉMENT SAUCE** 3,50€

**SAUCE AU POIVRE, SAUCE TRUFFE**