

D É J E U N E R

360°



MENU : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MENU : STARTER + MAIN COURSE

OR MAIN COURSE + DESSERT

29 €

MENU : ENTREE + PLAT + DESSERT

MENU : STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

39 €

ENTRÉES STARTERS

Canelloni de carpaccio de bœuf à la fêta, crème d'olives noires et vinaigrette de fevettes

Beef carpaccio cannelloni with fêta and black olives cream, fevettes vinaigrette

Tartare de thon rouge, yuzu et lait de coco, pulpe d'avocat

Bluefin tuna tartare, yuzu and coconut milk, avocado pulp

Bonbon de saumon fumé, émietté de tourteau aux herbes fraîches et pulpe d'échalote acidulée

Smoked salmon bonbon, crab with fresh herbs and tangy shallot pulp

PLATS MAIN COURSES

Travers de porc sauce barbecue, poitrine de lard crispy et ses aubergines grilles

Pork spare ribs, barbecue sauce, crispy bacon & grilled eggplant

Noisette d'agneau à la plancha avec sa purée de pois chiche au tahini et carotte fane glacée dans son jus

Plancha cooked lamb loin with tahini chickpea puree and carrot fane iced in its juice

Dos de lieu jaune rôti sur la peau, risotomate à la scarmosa fumée

Skin roasted yellow mackerel with smoked scarmosa risotomato

DESSERTS D E S S E R T S

Assiette de Sainte-Maure-de-Touraine & Fourme d'Ambert

Sainte-Maure-de-Touraine & Fourme d'Ambert cheese plate

Pêche façon Melba servie en verrine, émulsion au litchi, biscuit
cuillère aux amandes

*Melba style Peach served in verrine, lychee emulsion, almond drop
biscuit*

Croque en bouche façon fraise melba, sorbet fraise

Melba strawberry-flavored croque en bouche with strawberry sorbet

Crèmeux chocolat & glace vanille aux noix de pécan, crumble aux
flocons d'avoine

*Chocolate "crèmeux", pecan nut & vanilla ice cream, oatmeal
crumble*



La suggestion du jour avec Café et Cannelé bordelais maison

Daily suggestion with Coffee and homemade bordelais "Cannelé"

24€

Servi de 12h00 à 14h00 - *served from noon until 2.00 pm*

Prix net en euros, TVA (10%) & Service inclus

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats
est disponible à votre demande. Viande bovine d'origine Européenne.

Nos glaces ne sont pas faites maison.

Net Euro price, VAT (10%) & Service included

*Please note that some of our dishes contain allergens, we remain
at your disposal for any further information. Meat products from Europe.*

Our ice cream are not homemade.