

Menu BIB GOURMAND 35,00 €

⊙ Les entrées

Poules grillés, houmos betteraves, jardin de légumes, pignons d'amande
Grilled octopus, beetroot houmos, mixed-vegetables, almonds

Asperges vertes et foie gras comme un tartare, gaspacho d'artichauts, magret de canard fumé
Green asparagus, foie gras, artichoke gaspacho, smoked duck

Côte de saumon confit au sésame,
tomates anciennes et condiment coriandre, yaourt « fumée »
Marinated salmon, tomato, coriander, smoked yogurt

⊙ Les plats

Filet de bar grillé, jus de bouillabaisse légèrement crémé
fenouil et oignons confits, champignons farcis féta/fines herbes, riz pilaf
Grilled seabass filet, bouillabaisse cream sauce, fennel and onions, stuffed mushroom, rice

Grosses Gambas snakées, lasagne « minute » à la Niçoise, crème homardine *(supplément de 6,00 €)*
Kingprawns, vegetables lasagne, lobster creamy sauce (extra charge 6,00 €)

Rognons de veau et champignons flambés au genièvre de Houilles, crème moutarde, frites maison
Veal kidneys and mushrooms flambé with juniper alcohol, mustard creamy sauce, french fries

Faux-filet « Angus » grillé, sauce béarnaise, gratin de pommes de terre au maroilles, salade
Angus Beef'sirloin steak, bearnaise sauce, gratin dauphinois, salad

⊙ Pour la suite

Sélection de fromages du pays, chutney aux cerises
Selection of local cheeses, sherry chutney

Profiteroles spéculoos, sauce chocolat
Spéculoos's profiterole, chocolate sauce

Déclinaison fraises/pistache
Strawberries and pistachio declination

Ile flottante, compotée d'abricots, crème au lait de coco
Floating island rhubarb/strawberries, vanilla cream

Glace Cacahuètes, mascarpone au caramel, meringue
sauce chocolat
Peanuts's ice cream, caramel cream, sesame nougatine, chocolate sauce

Le café vraiment gourmand *(supplément 3,80€)*
expresso accompagné d'une sélection de desserts en format dégustation
Espresso with a selection of little portion of deserts (extra charge + 3,80 €)