

Nos suggestions de la semaine . . .

	Entrée	Plat	€
Ceviche de daurade royale au citron vert, coriandre et piment frais son guacamole	14.-		11.-
Carpaccio de filet de bœuf à l'huile d'olive extra vierge parmigiano Reggiano 18 mois et rucola.....	18.-		14.-
Crème d'asperges vertes, chips de jambon cru de la boucherie du Grand Saint Bernard, burrata et asperges vertes.....	18.-		14.-
Salade fraîcheur du marché haricots Kenya, pois mange tout, asperges, radis, choux fleur, tomate, melon, edame, carottes, herbes, mesclun, etc.....	20.-		16.-
Paillason japonais de poisson crus et légumes en mode Sushi verdure orientale et sauce soja.....	30.-		26.-
Médallions de lotte et leur purée d'épinards iodée au jus de coquillages écrasée d'Agria à l'huile d'olive et condiment citron.....	38.-		32.-
Filet d'agneau rôti à la crème de tomates jaunes, quelques chanterelles..... et asperges vertes, Pont Neuf de polenta au parmigiano Reggiano.....	38.-		32.-
Vol au vent aux chanterelles fraîches, ris de veau et asperges vertes sauce légèrement crémée.....	18.-	34.-	28.-
<u>Le Veggio de la semaine</u>			
crème de tomates au lait de coco, œuf poché à la crème de parmigiano Reggiano et asperges vertes, poêlée de chanterelles et pommes grenaille « avec la peau » shooter du jour.....	32.-		27.-

Notre sélection de grands vins à petit prix

Caiarossa	2010	Toscane	88.-
Tignanello Marchesi Antinori	2014	Toscane	120.-
Château Giscours	2005	Margaux	150.-
Château Talbot	2009	St-Julien	150.-

Notre sélection de Havanes

Cohiba Medio Siglo	19
Partagas Serie D No4	13
Upman Half Corona	5
Hoyo de Monterrey Epicure No 2	13

Les prix en € sont indicatifs