

# MENU GROUPE - 5 SERVICES

79 / PERSONNE

pain au levain grillé fait de nos mains + 5  
beurre travaillé  
homemade sourdough bread

pour tous:

huîtres du moment & charcuteries  
oyster of the day & charcuteries

1 choix par personne:

salade de tomates - mozzarella di bufala - edamame - noix de pin - basilic - balsamique blanc  
tomato salad - mozzarella di bufala - edamame - pine nut - basil - white balsamic

ou

tartare de thon Albacore épicé - riz soufflé - masago - ponzu - furikake - jalapeno  
spicy tuna Albacore tartar - puffed rice - masago - ponzu - furikake - jalapeno

ou

calamars frits - mayo épicée et lime  
fried calamari - lime and spicy mayo

pour tous:

foie gras au torchon & sa garniture  
foie gras torchon & garnish

1 choix par personne:

risotto aux champignons des 400 pieds  
crème fraîche - Parmigiano Reggiano - sauce vin rouge - pois vert - citron  
mushroom risotto - crème fraîche - Parmigiano Reggiano - red wine sauce - green pea - lemon

ou

pièce de bœuf IPE grillée 100gr  
légumes de saison - sauce vin rouge  
grilled PEI beef - seasonal vegetables - red wine sauce

ou

burger de smoked meat maison  
moutarde fumée - concombre & oignons marinés - laitue - frite & salade  
homemade smoked meat burger - smoked mustard - pickled cucumber & onion - lettuce - fries & salad

ou

poisson du jour  
accompagnement du jour  
fish of the day - garnish of the day

le dessert :

moelleux au chocolat - glace du moment  
molten chocolate cake - ice cream