

MENU GROUPE - 4 SERVICES

69 / PERSONNE

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

l'apéro :

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

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
légumes de saison - purée de légume - sauce vin rouge
grilled PEI beef - seasonal vegetables - vegetable puree - red wine sauce

ou

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

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