



M E N U  
D É J E U N E R

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 25 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 29 €

**ENTRÉES 8€ SEULE**

Velouté de saison aux courges butternut et potimarron, tuiles de riz croustillantes.

ou

Raviole d'inspirations asiatique : farce fine à la volaille, gingembre, ail et citronnelle, accompagné de chou rouge mariné.

ou

Oeuf mollet pané et frit, espuma de pommes de terres fumée et infusée au haddock, coulis de cresson, pousses de cresson. **(+6€)**

**PLATS 19€ SEUL**

Filet mignon de porc, riz pilaf, choux chinois sauté et sauce arachide.

ou

Filet de lieu noir, purée de pommes de terre, panais rôtis, amandes, kumquats, émulsion pain brûlé.

ou

Poulpe confit et grillé, accompagné de sauce Mafé (cacahuète), bananes plantin, carottes et chips de manioc. **(+11€)**

**DESSERTS 8€ SEUL**

Marbré chocolat/noisettes, glace à la vanille.

ou

Pavlova : parfait glacé, crème montée à la vanille, mangue et fruit de la passion, tuiles fines de meringue, le tout monté comme un mille-feuilles. **(+4€)**