

## Entrées

Mi-cuit de thon, saumon et salade roquette 17.00

Skrei, pommes de terre écrasées aux crevettes et babeurre 17.00

Calmars farcis, fenouil, poivrons rouge et Parma 18.00

## les classiques

Carpaccio de bœuf, pesto, copeaux de Gran Padano  
salade mixe aux câpres pommes 17.00

Croquette aux crevettes grises, pure en classique 16.00

Escalope de foie gras de canard poêlée, toast de brioche,  
petits oignons et sauce aux Granny Smith 22.00

Nous travaillons uniquement avec des produits frais, veuillez nous excuser s'il nous manque quelques approvisionnement du marché

## Plats consistants

Suprême de pintadeau avec carottes, topinambour et pommes duchesse,  
jus aux champignons 26.00

Couronne de veau avec pomme dauphine, choux fleurs, romanesco  
'Cross & Blackwell' 28.00

Filet Saint Pierre (Zeus faber) avec courgettes, tomate, caviar  
d'aubergine et pâtes au pesto 29.00

## les classiques

L'entrecôte de bœuf « Hereford », laitue avec tomates 28.00

Sauces au choix : Béarnaise, choron, poivre, archiduc 3.00

Steak de thon avec chorizo, salsa de légumes et pommes  
de terre Ana 29.00

Aile de raie "Meunière", avec beurre noisette, câpres et  
mousseline de pommes de terre 24.00

Sole avec julienne de légumes, pommes duchesse  
et sauce de beurre blanc 35.00

La cuisine est un artisanat, l'artisanat exige de la patience,  
profiter de l'instant.

Déjeuner d'affaires (2 plats) 20.00