

## Take away menu 45.00

Bar de mer avec asperges, couscous et chutney

\*\*\*\*\*

Filet de Pata Negra Iberico « Cross & Blackwell », navets, choux-fleurs et gratin de pommes de terre

\*\*\*\*\*

Tartelette aux citrons

### Entrées

Asperges à la flamande 18.00

Asperges avec œuf poché, crevettes grises et saumon 21.00

Bar de mer avec asperges, couscous et chutney 22.00

Cannelloni de bar, homard et ricotta 18.00

Croquette de crevettes grise fait maison par pièce 6.00

### Plat consistant

Filet de Pata Negra Iberico « Cross & Blackwell », navets, choux-fleurs et gratin de pommes de terre 25.00

Pigeonneau « Clamart » avec pommes château 29.00

Filet de turbot avec cœur de laitue braiser, fèves, petit pois et pommes duchesse 29.00

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

Filet de saumon, croute de persil et moutarde, risotto aux primeurs et jus de crevettes 27.00

### Desserts

Tartelette aux citrons 8.00

Mousse au chocolat à l'orange amer 8.00

Cheesecake avec myrtilles 8.00