

ACARTE

Cuisine frétilante et inventive

Du moment.

Entrées

- Salmorejo (gaspacho andalou) huile au basilic, croûtons à l'ail
- Ceviche de courgettes marinées, leche de tigre, crème de maïs, coriandre fraîche

Plats

- Boeuf de Bazas aux saveurs d'Asie en Tataki, salade thaïe de nouilles, sauce tahin/soja, cacahuètes, coriandre **+5€**
- Pasta à la crème de courgettes, parmesan, roquette, tomates cerises, pignons de pin
- "Bowl-bun" : vermicelles de riz, sauce façon bobun, œuf mariné soja, légumes sautés sésame/soja, concombre tapé, cacahuètes, coriandre

Desserts

- Panna cotta à la fleur d'oranger, abricots rôtis au romarin, amandes effilées
- Tiramisu "le classique"
- Clafoutis pêches / amandes, crème d'Isigny

Formules (midi & soir)

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT : **23 euros**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : **26 euros**

MENU ENFANT : **16 euros**

Plat + dessert + sirop

Afin de préserver la qualité de notre cuisine et l'attention portée à notre service, notre capacité d'accueil reste volontairement limitée. C'est pourquoi nous demandons qu'un menu soit commandé pour chaque place occupée (adultes et enfants). Merci de votre compréhension !

