



Formules

Entrée - Plat - 32€

ou

Plat - Dessert - 32€

ou

Entrée - Plat - Dessert - 39€

Entrées

Ceviche de Bar,
Lait Coco au Calamansi

Cœur d'Œuf Coulant,
Velouté au Petit Pois & à la Menthe

Plats

Joues de Boeuf Confit,
Mille Feuilles de Pomme de Terre, Sauce Echalote

Pavé de Lieu Jaune,
Fregola Sarda Façon Risotto aux Asperges

Desserts

Tiramisu Maison

Salpicon de Fraises



Formulas

Starter - Main Course - 32€

or

Main Course - Dessert - 32€

or

Starter - Main Course -
Dessert - 39€

Starters

Sea Bass Ceviche,
Coconut Milk with Calamansi

Soft-Centered Egg,
Cream of Pea and Mint Soup

Main Courses

Braised Beef Cheeks,
Potato Mille-Feuille, Shallot Sauce

Saithe Fillet,
Sardinian Fregola Risotto-Style with Asparagus

Desserts

Homemade Tiramisu

Strawberry Salad



Table du IV

Formules

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert
ou
Entrée - Plat - Dessert

Entrées

Ceviche de Bar,
Lait Coco au Calamansi

Cœur d'Œuf Coulant,
Velouté au Petit Pois & à la Menthe

Plats

Joues de Boeuf Confit,
Mille Feuilles de Pomme de Terre, Sauce Echalote

Pavé de Lieu Jaune,
Fregola Sarda Façon Risotto aux Asperges

Desserts

Tiramisu Maison

Salpicon de Fraises



Formulas

Starter - Main Course
or
Main Course - Dessert
or
Starter - Main Course -
Dessert

Starters

Sea Bass Ceviche,
Coconut Milk with Calamansi

Soft-Centered Egg,
Cream of Pea and Mint Soup

Main Courses

Braised Beef Cheeks,
Potato Mille-Feuille, Shallot Sauce

Saithe Fillet,
Sardinian Fregola Risotto-Style with Asparagus

Desserts

Homemade Tiramisu

Strawberry Salad