

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Découverte

(Servi uniquement à l'ensemble de la table et sur réservation)

Petite dégustation

Coupe de bulles offert avec la sélection vin

*** **

Escabèche de truite saumonée aux agrumes, pousses de moutarde et Guacamole

Notre salade Fattoush au Sumac (Baies rouges séchées et moulues, à l'acidité citronnée)...

*** **

Le Cannelloni farci aux Scampis Black Tiger accompagné de sa brochette,

Lait de coco, citronnelle et gingembre...

*** **

Notre fleur de courgette farcie d'une fine mousseline de Coucou de Malines et ricotta,

Brunoise de courgettes et herbes potagères fraîches...

*** **

"Carré découvert" de veau caramélisé sur son wok de petits légumes et mangue,

Petit jus brun légèrement parfumé au miel de fleur, sauce soya et huile de sésame noir...

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison...(+14 euros)

*** **

Petite composition croustillante au chocolat, abricots et fraises du pays...

Les gourmands apprécieront l'alliance entre la mousse au chocolat noir et les fruits de saison...

ou

Notre traditionnelle crème brûlée à la vanille Bourbon Biologique de Madagascar,

Celle-ci vous sera servie tempérée avec son caramel craquant...

Le menu Découverte 5 services (uniquement, sur réservation)

75 euros

Notre sélection de vins + une coupe de bulles offerte (un verre de vin par service hors dessert = 4 verres)

35 euros

Entrée ou fromages à la place du dessert +6 euros

Pour vous garantir un maximum de fraîcheur, certains produits pourraient venir à manquer

Toutes les préparations sont préparées avec les meilleurs produits et avec amour dans notre cuisine...

Pour toutes les personnes sujettes à des allergies, veuillez nous en avertir à la réservation

Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné d'une touche d'amour et d'amitié.