

# Menu carte

36€

## Entrées

12€

*Ravioles de champignons crème de cèpes*  
*Saumon fumé délicatement confit, crémeux de choux fleur*  
*Croustillant de gambas au basilic*  
*Déclinaison d'asperges (sup 2€)*  
*Burrata accompagnée de son carpaccio végétal (sup 4€)*

## Plats

21€

*Le Rumsteak à la mignonette de poivre*  
*Pêche du jour selon arrivage*  
*Filet mignon de porc crème de ciboulette*  
*Sashimi de thon légumes croquants (sup 5 €)*  
*Faux filet sauce Béarnaise (sup 5€)*

## Desserts

9€

*Croustillant de Maroilles*  
*Baba mojito*  
*Fondant de spéculoos façon tiramisu*  
*Moelleux au chocolat sorbet fruits rouges*  
*Parfait glacé aux fraises de pays*  
*Café gourmand*