

## MENU

Lundi au Vendredi  
12h00 à 14h00  
19h00 à 21h30  
WIFI : AIRFIELD : airfield

### LES ENTREES

ŒUF A 63 °C BIO <i>Méli-Mélo d'Asperges / Magret Canard Fumé Jus Morille / Emulsion Agrumes</i>	22,00 €
CROQUETTE DE CREVETTES GRISSES MAISON <i>Carpaccio de Betterave Jaune / Sauce Miso Condiment Raifort Betterave Cacahuète Torréfié</i>	21,50 €
TATAKI DE SAUMON LABEL ROUGE <i>Fenouil Confit à la Badiane Condiment Orange Camomille / Huile Aneth</i>	25,50 €
MAQUEREAU DANS L'ESPRIT D'UN "MATJES" <i>Maquereau Caramélisé / Caviar de harengs Salade de Pomme de Terre Gribiche Jus de Dashi Fruité</i>	19,50 €
ASPERGE VERTE / JAMBON BELLOTA <i>Condiment Orange/Cake Livèche/Râpé de Feta</i>	22,50 €



### LES PLATS

PLAT VEGETAL DU CHEF <i>Déclinaison Autour des Légumes du Moment Selon l'Inspiration du Chef</i>	23,50 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>Pommes de Terre Grenaille, Salade &amp; Ketchup du Moment</i>	26,50 €
MAGRET DE CANARD <i>Purée Carotte Galanga / Trévisse Mariné Ketchup de Printemps / Gnocchis à l'Ail des Ours</i>	28,50 €
CARRE DE VEAU "Peter Farm" <i>Asperges Française Rôti / Poêlée de Sarrasin Pickles de Rhubarbe / Sauce Morille</i>	34,00 €
PECHE DU MOMENT <i>Asperge Verte Rôti / Purée de Pomme de Terre au Citron Emulsion Yuzu / Salsa Citron / Câpres / Croûton de Pain Jus Crevette</i>	32,50 €
EPAULE D'AGNEAU FRANCAISE <i>Pesto à l'Ail des Ours / Escargot Petit Gris de Namur Harissa Doux Noix de Cajou / Gruau d'Avoine Poêlé Jus d'Agneau Thym &amp; Ail</i>	32,00 €

### LE GRILL AU CHOIX

<u>VIANDES</u> <i>Paleron de Bœuf Black Angus</i>	28,50 €
<i>Filet de Bœuf Irish Prime</i>	38,50 €
<i>Entrecôte Black Angus US Prime +/- 350gr</i>	47,50 €
<i>Côte de Boeuf pour 2 personnes</i>	85,00 €
<u>ACCOMPAGNEMENTS</u> <i>Purée de Pommes de Terre / Pont-Neuf / Légumes de Saison</i>	
<u>SAUCES</u> (au Choix) <i>Jus de Bœuf / Sauce Béarnaise / Sauce Poivre</i>	

### LES DESSERTS

COCO / MANGUE / CRESSON <i>Sphère Coco / Insert Mangue Cresson Sorbet Colada</i>	11,00 €
FRAISE / RHUBARBE <i>Palet Breton / Crèmeux Isigny Muscovado Jeux de Texture Autour de la Fraise &amp; Rhubarbe</i>	12,00 €
CREME BRULEE VANILLE <i>Confit de Tatin Pomme / Sorbet Caillé de Brebis</i>	11,00 €
PARIS BREST A NOTRE FACON <i>Autour de l'Agrume</i>	12,50 €
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES „MONS“ & CONDIMENTS	12,50 €