




## ENTRÉES FROIDES

|   |      |
|---|------|
| Buratta Di Bufala aux Verts, Herbes Nouvelles, vieux Balsamique  | 19 € |
| Vichyssoise, Toast Surf & Turf (Canard, Haddock)  | 19 € |
| Carpaccio de Thon rouge, Basilic et Citron, Mille Légumes, Saveurs d'Orient   | 22 € |


## ENTRÉES CHAUDES

|   |                     |
|---|---------------------|
| Gambas rotis, Ail des Ours, Riz aux petits Légumes  | 19 €                |
| Cassolette de Caille aux Morilles, Méli-Mélo d'Asperges   | 23 €                |
| Risotto d'Asperges, Légumes Printaniers, Coulis d'Asperges vertes  | 18 € 21 € (en plat) |

## PLATS

|   |      |
|---|------|
| Cabillaud, Pakchoï, Nouilles, Bouillon  | 31 € |
| Asperges à la Flamande, Jambon de Montenu  | 27 € |
| Plates Côtes marinées, Carottes et Oignons jeunes, Grenailles   | 25 € |

## DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| Dame Blanche façon « Chez Gerty »  | 10 € |
| Crème brûlée   | 10 € |
| Glace aux Fraises, Confit de Rhubarbes   | 12 € |
| Cake aux Litchis, Saké, Glace  | 13 € |
| Sabayon aux Fruits de Saison, Glace Vanille (min. 2 couverts - Suppl. 3 € pour le menu)  | 14 € |
| Fromages  (3 pcs pour le menu - 5 pcs à la carte) | 15 € |