

# Diner

Menu 4 plats au choix à 85,00€ :

Entrée - poisson - viande - fromage ou dessert

Dernière prise de commande : 20h45

## Entrees

1,3,5,7,11,12

**Le Foie gras de canard, gelée au Soho,**  
Chutney ananas et gingembre, brioche maison au sésame  
*Ou*

4,5,6,7

**Carpaccio de saumon mariné,**  
Condiment à l'avocat, ratte du Touquet au fromage frais

## Poisson ou Vegetarien

4,5

**Filet de daurade royale à la plancha,**  
Curry de pois chiche au lait de coco et brocolis  
*Ou*

5,7,12

**Risotto Primavera,**  
Courgette-petit pois-basilic et zeste de citron vert

Nos viandes sont issues de l'Union européenne.

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts

Prix net service compris

# Viandes

1,3,5,12

**Filet de bœuf Bio Français cuit entier,**  
Gnocchis aux épinards, sauce poivre vert du Kerala

*Ou*

5,7

**Palomita rouge de Castille,**

Poivron del Piquillo aux petits pois frais,

Gâteau de semoule au chorizo

## Fromages ou Desserts

7,8

**Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs,**  
Fromagerie Bouton d'Or  
*Ou*

1,3,5,7,12

**Baba au rhum dans l'esprit d'un Mojito,**  
Chantilly mentholée, sorbet citron vert  
*Ou*

1,3,6,7,8,

**Île flottante au chocolat,**  
Caramel au beurre salé, tuiles aux amandes

Entrée : 25,50€ / Plat : 45,00€

Assiette de Fromages ou Dessert : 12,00€

# Accord vin et Boissons

## Aperitifs

Crémant d'Alsace Brut (Cave du Vieil Armand)

Crémant à la liqueur de Violette

Muscat d'Alsace (Léon Baur)

Ricard / Pastis

Martini Rouge ou Blanc

Porto Rouge ou Blanc

Campari

Bière (Picon / Amer / Cynar)

Cocktail sans alcool

Mojito

Apérol Spritz

Planteur

## Vins Blancs et Rosés

Muscat - Léon Baur - Eguisheim

Riesling - Jean-Luc Freudenreich - Eguisheim

Pinot Gris Tradition - Materne Haegelin - Orschwihr

Gewurztraminer - Cave Vieil Armand - Wuenheim

Camas Chardonnay - Anne de Joyeuse - Languedoc

Clarendelle Rosé - Inspiré par Haut-Brion - Bordeaux

Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim

## Vins Rouges

Pinot Noir d'Alsace - Terres Chaudes Bio - E.Schueller-Husseren-les-Châteaux

Clarendelle Rouge, Inspiré par Haut-Brion - Bordeaux

Côtes du Rhône - Famille Perrin - Orange

Chinon - Domaine de la Perruche - Loire

Coteaux Bourguignon - Charles et fille

L'Arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

## Eaux, jus et boissons chaudes

Eau plate et pétillante

Jus de fruits & sodas

Chocolat chaud

Thé & infusions



Menu  
Samedi Soir