




# D'ici

## Entrées

- \* Velouté de potiron aux éclats de noisettes Espuma pain d'épices
- \* Royale de cucurbitacées au fromage frais 
- \* Terrine traditionnelle de foie gras de canard aux châtaignes, confit aux aïelles

## Plats

- \* L'incontournable pièce de bœuf bio grillée  et ses potatoes maison coupées au couteau et salade (supplément +3€)

- \* Noix de Saint-Jacques  à la crème safranée, fondue de poireaux (supplément +3€)

- \* Filet de canard de chez Mr Hugon (Halles d'Avignon) sauce aux cèpes
- \* Pot au feu de la mer servi avec son aïoli aux herbes



## Desserts

- \* Moelleux au chocolat Espuma de crème de marrons (à commander en début de repas)
- \* Profiteroles XXL au cœur de vanille nappées de chocolat tiède
- \* Tarte normande aux pommes fondantes et calvados
- \* Fromage de chèvre marinade aux tomates confites, au thym et romarin

\* *Tous nos accompagnements varient en fonction du marché et des envies du Chef.\**




# D'ailleurs

## Entrées

- \* Soupe de Miso aux algues wakamé et au mirin
- \* Soto Ayam à la thaïlandaise (Nouille, poulet, coco, citronnelle et curry vert)
- \* Ceviche péruvien (poisson façon Amérique latine)

## Plats

- \*Tajine du Chef à l'agneau cuisiné aux épices marocaines, semoule, légumes, pruneaux et abricots
- \* Pavé de thon à la plancha  sauce vierge exotique et couscous californien
- \* Wok de bœuf Lôm Lac à la Cambodgienne au gingembre et citronnelle

- \* Panaché de la mer  dans une écume crémeuse aux herbes façon irish ficherman

## Desserts

- \* Le cheesecake Cubain saveur mojito en hommage à Hemingway
- \* Pana cotta façon After Eight au Get 27
- \* Délice sucré créole aux parfums des Îles (ananas, crème citronnée)
- \* Parfait glacé aux framboises et à la fleur d'Hibiscus
- \* *Tous nos accompagnements varient en fonction du marché et des envies du Chef.\**

