



DINER À 4 Mains

Mercredi 1^{er} juillet à partir de 19H - 59€ TTC
avec le Chef Exécutif *Charlie Dumas* associé au Chef *Mateo Cancio* (Tucson, Arizona)

Cocktails

Negroni

Gin, Martini Rouge, Campari

OU

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert

Alternative sans alcool disponible : Virgin mojito ou Spritz 0%

Amuse-bouche

Velouté de maïs, pop-corn & chips de bacon

Entrées

Lobster Roll

Homard, avocat, épinard, sauce cocktail, citron vert et céleri branche

OU

Veal Roll

Veau finement tranché, citron vert, estragon, céleri branche et épinard

Plats

Poulpe Grillé

Mousseline de patate douce, sauce chimichurri

OU

Volaille Fermière

Pommes de terre sautées aux épices fumées, mousseline de petits pois, oignon grillé

Desserts

Crème Brûlée à la pêche et au Piment Chiltepin

OU

Cerises Jubilées au Mezcal

Glace vanille et pistaches caramélisées

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.