

# MENU du « K » - Le Printemps...

\* Mise en bouche\*

## Entrées

Oeuf mollet, crème de céleris au parmesan...

**Ou**

La spécialité Colombienne de Pirate : Ceviche de Bar, avocats, coriandre, oignons rouges, cocktail Margarita ( jus de citron, téquila, cointreau, ail, huile )

**Ou**

Pâté croûte de cochon Label Rouge, confiture d'olives noires de Nyons

\*\*\*

## Plats

Caille farcie puis rôtie, purée de carottes, jus volaille citronnelle gingembre

**Ou**

Filet de Rascasse frit, pommes de terre vapeurs, jus comme une soupe de poissons, syphon aioli

**Ou**

Ravioles crème de champignons, champignons sautés **Ou** Ravioles Nature

**Ou**

**Faux-filet de bœuf Charolais (300g) cuit à la braise, gratin dauphinois, jus poivres verts**

**Supplément menu .....20,00€ / personne - A la carte.....40,00€ / personne**

\*\*\*

## Desserts

Tarte Bourdalou vanille ( poires cuites dans la crème d'amandes )

**Ou**

Paris-Grâne revisité à la noisette

**Ou**

**Assiette chocolat Baileys.....supplément 6,00€**

**\* Merci de nous indiquer vos allergies alimentaires**