

La Carte d'été du Carré Gourmand

Les Entrées

- Gravlax de Noix de Saint-Jacques, carpaccio de concombre, concombre rôti, framboises fraîches et en papeton, sorbet et tuile hibiscus.....30 €
- Filet de veau Français en Tataki, condiment sésame/échalotes, chips de Haddock, coques juste tiédies, julienne de céleri mariné.....24 €

Les Plats

- La Côte de Thon Rouge de Ligne, vierge de légumes croquants, pomme Pont-Neuf, sauce aux perles.....42 €
- 125 gr de bœuf Wagyu Japonais, huile de sésame noir, sauce soja 12 mois, graine de sésame, Prune Umeshu, makis dorés et Caviar Arenka.....75 €
- ***Suggestion servie en Extérieur uniquement :**
Rigatoni Napoletani à la Carbonara, LA vraie, préparées dans la meule de Parmesan, Guanciale, jaune d'œuf, Caacio e Pepe
Ou
Rigatoni Napoletani aux petits légumes crus et cuits, huile vierge, Caccio e Pepe25 €

Les Desserts

- Fruits frais et sorbet : Carpaccio d'ananas au citron vert, billes de melon et pastèque, crispy de fruits sorbet et gel melon, tuile de glace royale..... 12 €
- Dégustation de fromages fermiers, confiture d'oignon/poire/gingembre.....14 €