

## LES ASSIETTES DU HUIT

Design by le Chef Sébastien Groubatch

Burratina, tomate, ananas et gaspacho Mostarda di Cremona Burratina, tomato, pineapple & Mostarda di Cremona gaspacho	20€
Salade végétarienne façon grecque Veggie salad in Greek style	20€
Tataki de thon rouge et radis Daikon sur pierre de sel rose Blue fin tuna in Tataki style & Daikon radish on a pink salt stone	20€
Homard Breton, melon et tomate Green Zébra Britanny lobster, melon & Green Zebra tomato	22€
Croc monsieur : tomme de montagne, champignons, truffe hachée Toasted open sandwich with ham sprinkled, grated mountain cheese, mushrooms & minced truffle	20€
Chiffonnade de charcuterie artisanale, pickles Maison Shredded cooked or cured meats traditionally made, home-made pickles	20€
Tour de France des fromages, par Ludovic Bisot MOF 2015 French cheeses, ripened by Ludovic Bisot, a MOF cheese maker	20€
Glaces artisanales Traditionally made ice-cream	14€
Belle salade de fruit du dragon Beautiful dragon fruit salad	14€
Petit pot de chocolat noir intense, éclats de noisettes Dark chocolate cream, ground hazelnuts	14€

DU MARDI AU SAMEDI DE 19H À 22H AU BAR

TUESDAY TO SATURDAY FROM 7 P.M. TO 10 P.M. AT THE BAR