

Wim à table

Les Mets - 3 Mets 29 € / 4 mets 34 € / Le TOUT 98 €

- Mini poireaux en vinaigrette romarin gingembre, crevettes pochées
- Croquettes de jambon, sauce poivron ananas
- Samoussas d'agneau, sauce yaourt coriandre
- Saumon d'Écosse croustillant aux apéros Japonais, émulsion Sriracha
- Sushis, 4 pc grillées au saumon, condiment paprika fumé
- Boudin noir à la plancha, pommade de reinette, émulsion dashi
- Ceviche de bonite de ligne, estragon mexicain, citron vert, gingembre
- Dim Sum de crevettes et foie gras, shitaké, émulsion soja (+6€)
- Boulette de veau du Limousin au parmesan, marinade de tomates cerises
- Satay de bœuf, sauce paprika fumée
- Rouleau de courges, vinaigrette soja, salade d'herbes et graines de courges
- Cuisse de poulet du Gers, frites de pois chiche, cornichons, citron
- Guimauve fruit de la passion et malt, poires Williams pochées, tête de mort au chocolat
- Gâteau de crêpes Suzette, glace vanille
- Tarte aux pommes et Toutain, lait d'amande à la cannelle

EN+

Cornet de frite 5€

ENTRÉE

- Soupe de tomates, boulettes de veau, huile de cumin 7€
- Charlotte aux crevettes cuite dans la cendre, huile d'olive d'Estoublon 14€
- Carottes bicolores mi- sèches, tamarin, avocat, graines de courges, poitrine de Bigorre grillée 9€

PLAT

- Vol au vent de volaille fermière aux girolles 19€
- Spaghettis aux coulemelles, veau de lait, piment doux, parmesan Reggiano 17€
- Mi cuit de bonite, choux-kale, sauce soja et citron 21€

DESSERT

- Tarte aux pommes gourmandines, lait d'amande à la cannelle 7€
- Gâteau de crêpes Suzette, glace vanille 7€
- Fromage du moment 7€

FORMULE DÉJEUNER

- Entrée-plat ou plat-dessert : 19€
- Entrée-plat-dessert-Café : 24€
- Plat : 16€