

## PLATS

Daurade de ligne/ poireaux/ pomme de terre/  
cresson/ navet 20€

ou

Entrecote d'Angus/ sauce bordelaise/ frites 35€

ou

Minestrone a Nonine de légumes/Parmigiano Reggano/  
huile d'olive/ basilic 18€

## DESSERTS

Signature du chef: tower au chocolat/  
mangue/ gingembre 12€

ou

Café GARAGE 10€

### Entrées

Ravioles bonbons à Nonine/ escargot/ pain brûlé 12€

ou

Effiloché de bœuf/ jus de carbonnade  
espuma de ratte du Touquet 12€

ou

Crème de champignons/ oeuf panko/ ail noir 12€

### Plats

Noix de saint- jacques/ choux fleurs fumé/  
spinach/ poireaux 26€

ou

Ballotine de volaille basse température/  
légumes d'automne/ sauce mafé 25€

ou

Bavette de boeuf Wagyu/ navet/  
trompette de la mort 45€

### Desserts

Signature du chef : Tower au Chocolat au lait/  
mangue/ gingembre 12€

ou

Nuage coco/ yuzu/ mûre 12€

ou

Autour des citrons 10€

Bonne dégustation by Scotty Bruyenne

Allergènes: Vous rapprocher de la direction