



Stringfellows

## ENTRÉES

Pressé de Saumon mariné, tomates confites et feuilles d'épinard  
Fricassée d'escargots aux champignons  
Ravioles de chèvre à la crème de ciboulette  
Foie gras de canard aux deux poivres  
Mesclun de Saint Jacques au vinaigre balsamique  
Cappuccino de bouillon léger de lentilles vertes et son foie gras poêlé  
Magret de canard fumé, haricots verts croquants, concassée d'avocats

## POISSONS...

Saumon cuisson à l'unilatérale, avocat pamplemousse, sauce cassis  
Dorade royale et graines de sésame, jus au piment d'Espelette  
Filet de rascasse poêlé, curry de légumes  
Gambas, réduction de jus de poivrons aux épices

## ...OU VIANDES

Carré d'agneau embrasé au thym  
Magret de Canard au miel et jus de figues  
Minis brochettes de volaille au soja et gingembre  
Pièce de bœuf au poivre noir (origine Allemagne et Pays-Bas)  
Blanquette de veau à l'ancienne

## DESSERTS

Crème brûlée aux gousses de vanille de Bourbon  
Tarte fine aux pommes, glace vanille  
Mini babas au Rhum, poire caramélisée et crème glacée à la vanille  
Carré d'ananas, crémeux pina colada  
Délice Stringfellows  
(Crémeux café, chocolat noisette et sauce caramel)  
Mi-cuit de chocolat à la pistache  
Assortiment de sorbets

## MENU À 60 €

(Entrée – Plat – Dessert – Boissons non comprises)

**Les chèques ne sont pas acceptés**