



TOMATES PLURIELLES DE BREMBLENS AU GRILL,
RICOTTA DE BREBIS FUMÉE, BASILIC ET CROÛTONS
CÉVICHE DE THON, JALAPEÑOS, AVOCAT & CÉBETTE
MARYLAND CRAB CAKES AU CITRON VERT ET GINGEMBRE
ASSORTIMENT D'EMPANADAS ARGENTINES MAISON
PIMENTS DE PADRÓN AU PAPRIKA

T-BONE DE BŒUF LIMOUSIN D'AVENCHES
SÉLECTION DE 3 SAUCES
HOMARD DU MAINE GRILLÉ AU BEURRE D'ESTRAGON, SAUCE CHORON
POMMES FRITES MAISON, FENOUIL GRILLÉ,
HARICOTS VERTS POÊLÉS À L'AIL CONFIT,
BAYALDI DE LÉGUMES D'ÉTÉ AUX HERBES DU JARDIN

NEW YORK CHEESECAKE AUX FRAMBOISES
PÊCHE RÔTIE AU MIEL ET À LA VANILLE, CRUMBLE AMANDE
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

160.- par personne



GRILLED HEIRLOOM TOMATOES FROM BREMBLENS
SMOKED SHEEP'S MILK RICOTTA, BASIL AND CROUTONS
TUNA CEVICHE, JALAPEÑOS, AVOCADO & SPRING ONION
MARYLAND CRAB CAKES WITH LIME AND GINGER
SELECTION OF HOMEMADE ARGENTINE EMPANADAS
PADRÓN PEPPERS WITH SMOKED PAPRIKA

LIMOUSIN T-BONE STEAK FROM AVENCHES
SELECTION OF THREE HOUSE-MADE SAUCES
GRILLED MAINE LOBSTER, TARRAGON BUTTER AND CHORON SAUCE
HOMEMADE FRENCH FRIES, GRILLED FENNEL,
GREEN BEANS SAUTÉED WITH CONFIT GARLIC,
SUMMER VEGETABLE BAYALDI WITH HERBS FROM OUR GARDEN

RASPBERRY NEW YORK CHEESECAKE
ROASTED PEACH WITH HONEY AND VANILLA, ALMOND CRUMBLE
DARK CHOCOLATE MOUSSE

160.- per person