



Le restaurant Moon vous accueille 7/7 le midi et les Jeudi, Vendredi et Samedi soir



LES ENTRÉES

Sucrine à l'huile d'olive citronnée, herbes fraîches	8.50
Gaspacho de tomates, sorbet balsamique de Modène, tuile au parmesan	8.50
Fraicheur de crabe aux herbes fraîches, tomates confites et chutney d'avocat orange	11.00
Saumon bio fumé par nos soins, crème légère à l'aneth	11.50
Cocon de langoustines tandoori, salade d'herbes folles, coulis de poivrons doux	13.50
Terrine de foie gras maison aux pommes confites, caramel de génépi au poivre de séchuan	15.50

LES POISSONS

Papillotes de poissons exotiques aux parfums des îles, riz basmati parfumé	17.50
Thon Albacore mi-cuit aux senteurs asiatiques, semoule parfumé, wok de légumes	18.50
Filet de féra grillé, jus réduit aux écrevisses, risotto aux asperges vertes	19.50
Duo de gambas et St jacques poêlées, émulsion crémeuse au chorizo, quinoa	20.50

LE RISOTTO

Risotto truffé aux morilles	18.50
-----------------------------	-------

LES VIANDES

Brochette de volaille au Satay, riz basmati et wok de légumes	17.50
Traditionnel tartare de bœuf au couteau, mesclun, frites	19.50
Carré d'agneau en croute persillé, jus réduit au thym, purée de vitelottes, ail confites	20.50
Croustillant de veau au chèvre et noix, réduction parfumé à la fève tonka, écrasé de pommes de terre, frites de polenta	20.50
Filet de bœuf grillé, jus fumé au poivre du Penja,	24.50

Nos viandes bovines sont d'origine Allemande, Française, Néozélandaise ou Irlandaise

Les prix s'entendent taxes et service compris

LE FROMAGE

Brebis Basque confiture de Cerises noires, mesclun	6.50
--	------

LES DOUCEURS

Nage de fruits frais au sucre muscovado, sorbet fruits rouges	7.00
Ananas frais mariné aux fleurs, crème de citron, sorbet litchi	7.50
Blanc mangé aux fraises, glace pistache	8.50
Moelleux au chocolat et sa glace Macaron	8.50
Trilogie de crème brûlée: vanille, coquelicot, espresso	8.50
100% glacé caramel beurre salé, tuile au carambar	8.50
Café gourmand	8.50
Coupe glacée façon Moon: sorbet mojito, sorbet mangue, sorbet passion, ananas et bananes fraîches, émulsion curaçao chantilly	8.50

MENU MOON A 35 €

Gaspacho de tomates, sorbet balsamique de Modène,
tuile au parmesan

Ou

Cocon de langoustines tandoori, salade d'herbes folles,
coulis de poivrons doux

Filet de féra grillé, jus réduit aux écrevisses,
risotto aux asperges vertes

Ou

Brochette de volaille au Satay, riz basmati
et wok de légumes

Ananas frais mariné aux fleurs,
crème de citron, sorbet litchi

Ou

Moelleux au chocolat et sa glace Macaron

Bon appétit !

