

zarza

ZITA

Coquille St Jacques, crème sure, céleri-rave, truffe

Morue, persil, lardo, jus de crabe

Foie gras d'oie, chicorée, laitue d'agneau (*)

Pigeon d'Anjou, panais, artichauts, pommes de terre confites

Sélection de fromage « Van Tricht » (*)

« Chocolat pure », baies bleues et Barbe à papa violette

4-cours (sans *): 58,00 euro

5-cours (avec *): 65,00 euro

6-cours (avec fromage) : 75,00 euro

4, 5, 6 vins adaptés: 24,00 - 30,00 - 36,00 euro

4, 5, 6 bières adaptés: 19,00 - 22,00 - 25,00 euro

Végétarien 4-cours : 57,00 euro

Végétarien 5-cours: 64,00 euro

Besoin d'informations sur les allergènes? S'il vous plaît demandez à nos serveur.

zarza

ENTREES

Coquille St Jacques, crème sure, céleri-rave, truffe	€24,50
Boeuf du Piémont découpé à la main	€21,00
Foie gras d'oie, chicorée, laitue d'agneau	€26,00
Pâtes Couscous, betterave, fines herbes	€19,00
Chou-fleur, oeuf poché	€19,00
Supplément truffe	5.00

Pour un service agréable, nous demandons que le choix soit limité à 4 plats par table.

Vos serveur sont heureux de vous informer sur les allergènes.

zarza

PLATS PRINCIPALS

La Mer

Grondin rouge, raviolis ouverts, herbes de jardin	29,00
Morue, persil, lardo, jus de crabe	26,00

La Prairie

Entrecote Angus beef Uruguay, frites , bordelaise	30,00
Pigeon, carotte, choux	32,00

Végétarien

Risotto au céleri-rave, herbes vertes	22,00
Supplément truffe	5,00

zarza

DESSERTS

« Chocolat pure», baies bleues et Barbe à papa violette 11,80

Dame blanche à la minute 10,80

Tarte tatin, glace à la cannelle 11,80

Sélection de fromage « Van Tricht » 13.80