

Le Dîner du LÉONOR

Les Entrées

Crudo de Thon aux Agrumes, Avocat, Concombre & Herbes fraîches	23
Tomates de couleurs, Burratina, sorbet Basilic & Huile d'Olive <i>VG</i>	19
Poulpe grillé, Gremolata & Aioli, salade de Fenouil	21
Vitello Tonnato au Citron & sauce crémeuse au Parmesan	21

Les Plats

Lieu Jaune de Ligne, Légumes confits & Arancini au Chorizo Ibérique	32
Risotto à la Courgette & au Citron confit, Parmesan <i>VG</i>	28
Garganelli & Gambas géante, Tomates cerises, Bisque légère & Basilic <i>VG*</i>	36
Tagliata de filet de Bœuf Charolais, Pignons de Pin, Roquette & Panisses	38

Les Plats de Partage

Plats de la Poterie Siegfried Burger de Soufflenheim

Côte de Bœuf	10 / 100 grs
Frites de Patate Douce & condiment Chimichurri	
Daurade entière	38 / personne
Légumes du moment & Salade d'Herbes fraîches	

Les Garnitures

Risotto au Parmesan	Salade verte croquante	8
Légumes de saison	Frites de Patate douce	

Les Fromages

Sélection de Fromages affinés <i>VG</i>	14
---	----

CHEFS EXÉCUTIFS : AXELLE & MATHIAS STELTER
CHEF PÂTISSIER : MARCEL PIGNOLET

Les Desserts

Les Desserts du Restaurant

Millefeuille aux Abricots & au Lait d'Amande	14
Tartelette croustillante au Chocolat, Vanille & Noisette	14
Vacherin Cassis, Meringue craquante et crème glacée au Jasmin	14

Les Desserts de la Vitrine 12

Les Glaces & Sorbets minute La boule - 4

Chocolat
Vanille
Café

Fraise
Citron

Pour trinquer

Jamaïcain Mule, 15 cl	14
Strawberry Mule (sans alcool), 15 cl	12
Le Cocktail du moment	16
Verre de Minuty Rosé Prestige, 12 cl	12
Coupe de Champagne Veuve Clicquot, 12 cl	22