

# HEY DJO, que partage-t-on pour le moment?

*Une cuisine variée pensée pour la découverte et qui évolue au fil des rencontres avec les producteurs.*

## **Planche du plaisir first 21€**

*Fromages affinés du moment et salaisons tranchées minute*

## **Padróns 13€** 🌿

*Juste grillés à la plancha et à tremper dans la sauce tahini*

## **Tagliata de boeuf 18€**

*Filet mignon de bœuf flambé (partie la plus tendre), léger passage au four et découpé en fines tranches juste avant l'envoi. Roquette et parmesan.*

## **Tataki de saumon sauvage 18€**

*Saumon mariné au soja et miel, juste saisi sur la plancha et taillé en fines tranches. On termine par une croûte de sésame et HOP à l'envoi!*

## **Travers de porc 17€**

*Cuits basse température pendant 4 heures et laqués à la coréenne*

## **Melon Burrata fumée 15€** 🌿

*Melons verts en orange sous différentes formes, kimchi et Burrata fumée*

## **Couteaux de mer 16€**

*Grillés à la plancha, sauce chimichurri*

## **Camembert d'Issigny 16€** 🌿

*Rôti au four, miel aux piments et à l'ail, soldats de pain aux noix*

## **Ratte du Touquet 13€** 🌿

*Pommes de terre Ratte du Touquet rôties et crème de fromage de Herve à l'ail noir*

## **Thon rouge 22€**

*Mi-cuit, sauce tonnato et radicchio*

## **Duo de Tacos 15€**

*Epaule d'agneau confite au cumin, labneh et fenouil*

*N'hésitez pas à communiquer vos éventuelles intolérances et allergies au début du repas et la cuisine s'adaptera.*

*On adore recevoir vos retours d'expérience directement en cuisine.*