

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

*Une cuisine de saison, variée et qui évolue au fil des rencontres avec les producteurs.*

## **Planche du plaisir first 16€**

*Tranches de noix de jambon fumé et AOP Taleggio*

## **Baby poulpes grillés 16€**

*Romarin, jus de citron et mayonnaise au wasabi*

## **Tagliata de boeuf 17€**

*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 16€**

*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!*

## **Boulettes de viande 16€**

*Préparées façon liégeoise, sauce à la Duvel et sirop de Liège*

## **Risotto 15€**

*Brocolis, cressonnette et noix*

## **Pain Naan aux champignons 16€**

*Crème de cèpes, eryngii grillés et oignons au Porto*

## **Mini fondue aux 3 fromages 14€**

*Mont d'Or, Taleggio et Brie, pain au céréales et oignons rouges*

## **Gambas 21€**

*Grillées à l'ail et sauce vierge*

## **Patate douce rôtie 14€**

*Gratinées au Bleu et magret de canard fumé*

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

*Seraph et Samir adorent recevoir vos retours d'expérience directement en cuisine.*