

# Chapitre 4

Le dîner

# de 18h30 à 22h30

Le soir au Shack, l'ambiance est au partage.

Nos assiettes sont conçues pour vous permettre de dîner en découvrant plusieurs saveurs. Notre suggestion : choisissez 3 assiettes pour 2 et renouvelez l'expérience selon vos envies.

Et parce qu'on est des aventuriers, la carte change à toutes les saisons pour vous faire voyager !

## Nos assiettes à partager

### Le salé :

Charlotte de saumon fumé, gel citron, roquette et huile verte tranchée	16
Tataki de thon : thon juste saisi, mayo wasabi, salade d'herbes folles et tuiles au parmesan	22
Pastrami, sucrine sauce citron, parmesan, tomates cerises et pluie de mimosa	14
Assiette de San Daniele, 24 mois d'affinage : 60g ou 140g	10   20
Burrata, huile verte et courgettes grillées	16
Brisilic : Brie de Nangis au basilic maison et roquette	11
Le plateau libanais de Ya Bayté : houmous, caviar d'aubergines grillées au feu de bois, taboulé libanais, crème de poivrons grillés au feu de bois	24
<u>Le sucré :</u>	
Notre mousse au chocolat Macaé ultra généreuse et gruée de cacao pilé	14
Notre mille-feuille croustillant géant, crème pistache, chantilly vanille et éclats de nougatine pistache	18
Et aussi la pâtisserie Carl Marletti	13