

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT - 25 €

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 32 €

ENTRÉE

STARTER

DÉCLINAISON DE BUTTERNUT & GRAINES DE COURGES TORRÉFIÉES

BUTTERNUT VARIATIONS & ROASTED PUMPKIN SEEDS

PLAT

MAIN COURSE

FILET DE MERLU RÔTI, BEURRE BLANC & FONDUE DE POIREAUX

ROASTED HAKE FILLET, BEURRE BLANC & LEEK FONDUE

OU / OR

BROCHETTES DE BŒUF LAQUÉES AU MISO, POMME DE TERRE & SHIITAKÉS

MISO-GLAZED BEEF SKEWERS, POTATOES & SHIITAKE MUSHROOMS

DESSERT

DESSERT

POIRE RÔTI, SABLÉ CHOCOLAT ET GLACE CHOCOLAT BLANC TOASTÉ

*ROASTED PEAR, CHOCOLATE SHORTBREAD
& TOASTED WHITE CHOCOLATE ICE CREAM*

À LA CARTE

ENTRÉES

CHÂTAIGNE

13 €

EN CAPPUCCINO, LARD CROUSTILLANT & CHANTILLY AU CAFÉ BLANC
CHESTNUT CAPPUCCINO, CRISPY BACON & WHITE COFFEE WHIPPED CREAM

AVOCAT

12 €

GRILLÉ, TOAST, CLÉMENTINES & PICKLES
GRILLED AVOCADO, TOAST, CLEMENTINES, AND PICKLES

SAUMON

17 €

MARINÉ FAÇON GRAVLAX, COLESLAW DE CHOU ROUGE, GRENADES ET PICKLES
GRAVLAX SALMON, RED CABBAGE COLESLAW, POMEGRANATE & PICKLES

PLATS

ORECCHIETTES

23 €

PLEUROTÉS, CRÈME DE CHAMPIGNONS, PERSIL & AIL RÔTI
ORECCHIETTE WITH OYER MUSHROOMS, PARSLEY & ROASTED GARLIC

LIEU JAUNE

26 €

GRILLÉ À LA PLANCHA, RISOTTO DE CÉLÉRI & SAUCE MALTAISE
GRILLED POLLOCK ON THE PLANCHA, CELERY ROOT RISOTTO, AND MALTAISE SAUCE

JOUE DE BOEUF

29 €

CONFITE AU VIN ROUGE, PLEUROTÉS & PURÉE DE POMME DE TERRE FUMÉE
BEEF CHEEK CONFIT IN RED WINE, OYSTER MUSHROOMS & SMOKED POTATOES

DESSERTS

ANANAS VICTORIA

14 €

EN CARPACCIO, NAGE AU FENOUIL & SORBET ESTRAGON
VICTORIA PINEAPPLE CARPACCIO, FENNEL-INFUSED SYRUP, AND TARRAGON SORBET

CARROT CAKE

10 €

NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉ, CAROTTES CONFITES & CHANTILLY VANILLÉE
CARROT CAKE, CARAMELIZED PECANS, CANDIED CARROTS & VANILLA WHIPPED-CREAM

CHOCOLAT NOIR

13 €

CRUMBLE CACAO, CAMEL LAITIER & CACAHUÈTES
DARK CHOCOLATE CREAM, COCOA CRUMBLE, MILK CAMEL & PEANUTS