

Entrées

Starters

Œuf mollet sur une royale d'épinard, crème d'écrevisse

Poached egg on a spinach royale, creamy crayfish sauce

28 €

Petite tourte de lapin au romarin et à la noisette, mesclun de salade

Rabbit pie with rosemary and hazelnut, salad mesclun

28 €

Foie gras de canard, brunoise de poire et raisins de Corinthe compotés au miel

Foie gras terrine, pear and grapes stewed with honey

34 €

Demi homard : queue rôtie, pince en salpicon et courgette, crème du crustacé

Half lobster in two different ways of cooking, crustacean sauce

34 €

Poissons

Fishes

Dos de cabillaud rôti, risotto aux asperges vertes, émulsion au parmesan

Seared cod fillet, creamy risotto with green asparagus, parmesan sauce

28 €

Blanc de turbot en croûte de sésame, poireaux tiédis et vinaigrette « retour d'Asie »

Roasted turbot fillet with sesame crust, leek and Asian style vinaigrette

34 €

Filet de bar grillé, tombée de roquette, pignons de pin, artichaut et tapenade

Grilled sea-bass fillet, sautéed arugula, pine nut, artichoke, olive tapenade

36 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien : légumes, céréales, pâtes fraîches, œufs

Ask our vegetarian menu: vegetables, cereals, fresh pasta, eggs

Viandes

Meats

Filet mignon de porc lardé, palets de pomme de terre, oignon et sauge

Larded pork tenderloin, fondant potato with sage, onion and bacon

28 €

Canon d'agneau croustillant aux herbes, aubergine confite et fondue de tomate

Crispy lamb fillet with herbs, confit eggplant, tomato fondue

36 €

Suprêmes de pigeonneau rôtis et cuisses confites, étuvée d'asperges et eryngii

Roasted pigeon breasts and confit legs, white asparagus and pleurotus eryngii

38 €

Fromages servis au chariot

16 €

Desserts

Desserts

Poire et sureau, moelleux aux amandes, granité à la poire Williams

Pear and elderberry, almond surprise and Williams pear granita

16 €

Entremets au chocolat grand cru de Madagascar, coriandre et citron vert

Madagascar chocolate delight, coriander and lime (gluten free on request)

16 €

Soufflé aux fruits de la passion, granité au Grand Marnier et passion

Soufflé with passion fruit, Grand Marnier and passion granita (gluten free)

16 €

Mousse à la vanille, confiture de lait au café, chocolat blond et quinoa soufflé

Vanilla mousse, coffee milk jam, blond chocolate, puffed quinoa (gluten free)

16 €

Le dessert du moment

The dessert of the moment (vegan on request)

16 €