Menu à 49 €

Votre menu, vos envies : composez votre menu en choisissant parmi les plats de notre carte.

Your menu, your choice: create your own menu by choosing from the dishes on our menu.

Entrée · Plat · Dessert

Starter · Main Course · Dessert

Entrées

Planche mixte : charcuterie & fromages — 25€

Mixed Charcuterie & Cheese Platter

Gravlax de saumon, mascarpone à l'aneth et passion — 14,50€

Salmon Gravlax with Dill, Passion Fruit Mascarpone

Crémeux de champignons frais à l'huile de sésame — 13€

Creamy Fresh Mushroom Velouté with Sesame Oil

Plats

Gravlax de saumon, mascarpone à l'aneth et passion — 21€

Salmon Gravlax with Dill, Passion Fruit Mascarpone

Crémeux de champignons frais à l'huile de sésame — 19€

Creamy Fresh Mushroom Velouté with Sesame Oil

Pièce du boucher 200g, écrasé de pommes de terre aux herbes & sauce au poivre noir — 31€

Butcher's Cut with Herb-Infused Mashed Potatoes & Black Pepper Sauce

Filet de lotte rôti, crémeux de chou-fleur, chou-fleur rôti & émulsion de spinata — 29€

Roasted Monkfish Fillet with Creamy Cauliflower Purée, Roasted Cauliflower & Spinata Emulsion

Risotto aux pleurotes — 25€

Pleurotus Mushroom Risotto

Desserts

Assiette de fromages — 11€

Cheese Platter

Fondant au chocolat & chantilly — 9,50€

Chocolate Fondant with Whipped Cream

Panna cotta praliné de noisette & à la fève de tonka — 9,50€

Hazelnut Praline and Tonka Bean Panna Cotta

Brioche perdue, crémeux au chocolat et chantilly maison — 9,50€

French Toast Brioche, Chocolate Cream and Homemade Whipped Cream

Origine des viandes : France | Origine des poissons : Union européenne *Prix nets et service compris* *: végétarien*

Tous nos plats sont faits maison