

M
E
N
U

D
E
J
E
U
N
E
R

Entrées

Carpaccio de truite et betteraves
Trout carpaccio, beetroot

Endives confites à l'orange, chèvre
Candied chicory, orange and goat cheese

Plats

Cuisse de volaille farcie, purée de pomme de terre
Stuffed poultry leg, mashed potatoes

Maigre, salsifis et courge
Meagre, salsify, butternut

Desserts

Pomme rôtie et mousse au chocolat blanc
Roasted apple, white chocolate foam

Ananas, noix de coco, fruit de la passion
Pineapple, coconut and passion fruit

Entrée plat ou plat-dessert 35
Entrée - plat - dessert 41

	Entrées	
	Chair de crabe, pomme de terre et persillade Crabmeat, potatoes and parsley	21
	Poireaux mimosa, vinaigrette aux coquillages Mimosa leeks, shell dressing	19
	Velouté de choux fleurs, jaune d'œuf fumé Cauliflower velouté, smoked egg yolk	18
A	Maquereaux marinés à la betterave et orange Marinated mackerels, orange and beetroot	20
	Carpaccio de veau, sésame et persil Veal carpaccio, sesame and parsley	22
L	Plats	
A	Noix de Saint Jacques et légumes racines Scallops and old vegetables	41
	Poularde, sauce suprême et cèleri confit Poultry, candied celery and supreme sauce	41
C	Boeuf bourguignon, carottes Beef bourguignon, carrots	39
A	Langoustines, chou vert, bisque à l'anis Langoustines, green cabbage and aniseed sauce	40
R	Risotto champignons et parmesan Mushrooms and parmesan cheese risotto	35
T	Desserts	
E	Assiette de fromages AOC Cheese platter	13
	Galette des rois King's cake	12
	Tarte au chocolat Chocolate tart	13
	Mont Blanc Mont Blanc	12
	Café gourmand Gourmet coffee	12