

MENU DECOUVERTE

Entrée/Plat/Fromage ou Dessert 40€

Entrée/Plat/Fromage/Dessert 45€

- *Tataki de thon au sésame, condiment carottes/gingembre*
Tuna tataki with sesame, carrot and ginger condiment
 - *Œufs parfaits, asperges vertes et haddock*
Eggs cooked at 63°C, green asparagus and haddock
 - *Poireaux vinaigrette façon maki en feuille de nori*
Maki-style leek in nori, served with salad dressing

- *Pêche du Jour, tagliatelles aux asperges et émulsion curry*
Catch of the day, tagliatelles with asparagus, curry emulsion
- *Veau rôti à 54°C, purée et son jus échalotes/estragon*
Veal roasted at 54°C, mashed potatoes, shallot and tarragon juice
 - *Wok de pâtes à l'encre de seiche et légumes*
Squid-ink pasta and vegetables stir-fry

- *Sélection de 3 fromages régionaux*
Plate with three local cheese
 - *Fromage blanc à la crème*
Cottage cheese with cream

- *Orange rôtie au miel, crémeux curcuma/gingembre*
Honey-roasted orange, ginger and turmeric cream
 - *Mille-feuille aux fraises et fève de Tonka*
Strawberry and Tonka bean mille-feuille

Prix TTC - Service compris

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant

CARTE

ENTREE

- **Feuilleté d'escargots en persillade, bouillon d'ail doux** 19€
Snails in a garlic cream in puff pastry
- **Tataki de thon au sésame, condiment carottes/gingembre** 16€
Tuna tataki with sesame, carrot and ginger condiment
 - **Œufs parfaits, asperges vertes et haddock** 14€
Eggs cooked at 63°C, green asparagus and haddock
- **Poireaux vinaigrette façon maki en feuille de nori** 13€
Maki-style leek in nori, served with salad dressing

PLAT

- **Pêche du Jour, tagliatelles aux asperges et émulsion curry** 26€
Catch of the day, tagliatelles with asparagus, curry emulsion
- **Veau rôti à 54°C, purée et son jus échalote/estragon** 25€
Veal roasted at 54°C, mashed potatoes, shallot and tarragon juice
 - **Wok de pâtes à l'encre de seiche et légumes** 22€
Squid-ink pasta and vegetables stir-fry
- **Filet de Bœuf Charolais, purée, carottes et sauce Epoisses** 35€
Charolais beef tenderloin, mashed potatoes, carrots, Epoisses sauce
- **Carré d'agneau, rattes et légumes printaniers** 32€
Rack of lamb, baby potatoes and spring vegetables

FROMAGE

- **Sélection de 3 fromages régionaux** 10€
Plate of three local cheese
- **Fromage blanc à la crème** 5€
Cottage cheese with cream

DESSERT

- **Orange rôtie au miel, crémeux curcuma/gingembre** 8€
Honey-roasted orange, ginger and turmeric cream
- **Mille-feuille fraises et fève de tonka** 9€
Strawberry and Tonka bean mille-feuille
- **Cheesecake au Spéculoos** 9€
Spéculoos cheesecake
- **Coupe colonel (sorbet citron et vodka)** 10€
Coupe colonel (lemon sorbet and vodka)

MENU ENFANT

15€

(par enfant, maximum 10ans)

Pêche du jour vapeur, émulsion curry

Catch of the day, curry emulsion

Ou

Veau rôti à 54°C, jus échalote/estragon

Veal roasted at 54°C, shallot and tarragon juice

Accompagné de purée de pommes de terre et carotte rôtie

With mashed potatoes and roasted carrots

Fromage blanc à la crème

Cottage cheese with cream

Ou

Coupe 2 boules de glace

Two scoops of icecream

Ou

Mille-feuille au fraises et fève de Tonka

Strawberry and Tonka bean mille-feuille

FORMULE DEJEUNER

29€

*Le Midi en semaine uniquement, du Mardi au Vendredi
(Hors Samedi)*

Au choix dans notre Menu Découverte

ENTREE + PLAT

Ou

PLAT + DESSERT