



**Entrée, plat, dessert : 39,00 €**  
**Entrée/plat ou plat/dessert : 33,00 €**

## Les entrées

---

|                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Velouté de parmesan, poêlée de champignons et chorizo                            | 11,00 € |
| <i>Parmesan velouté with pan-fried mushrooms and chorizo</i>                     |         |
| Espuma de pomme de terre et cresson, haddock fumé et œuf parfait                 | 11,00 € |
| <i>Potato and watercress foam, smoked haddock and soft boiled egg</i>            |         |
| Seiche snackée, taboulé de quinoa aux herbes et vierge de pamplemousse           | 11,00 € |
| <i>Seared cuttlefish, quinoa tabbouleh with herbs and grapefruit vinaigrette</i> |         |
| Terrine du chef et pickles maison                                                | 11,00 € |
| <i>Chief's terrine and homemade pickles</i>                                      |         |

## Les plats

---

|                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| La pêche du jour                                                                  | 24,00 € |
| <i>Fish of the day</i>                                                            |         |
| Lasagnes ricotta épinard, gratiné au comté et chou de Pontoise                    | 24,00 € |
| <i>Ricotta and spinach lasagne, topped with Comté cheese and Pontoise cabbage</i> |         |
| Cuissot de porcelet rôti, mousseline de céleri rave et fricassée de carottes      | 24,00 € |
| <i>Roast suckling pig leg, celeriac mousseline and carrot fricassée</i>           |         |
| Pavé de rumsteck, shiitakes et pommes grenailles rôties                           | 24,00 € |
| <i>Rump steak, shiitake mushrooms and roasted baby potatoes</i>                   |         |

## Les desserts

---

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Le fromage du moment                               | 10,00 € |
| <i>Season's cheese</i>                             |         |
| Nage d'oranges, clémentine et kiwi vert            | 10,00 € |
| <i>Orange, clementine and green kiwi cold soup</i> |         |
| Fondant au chocolat, crème anglaise au café        | 10,00 € |
| <i>Chocolate fondant, coffee custard sauce</i>     |         |
| Choux à la vanille et noisettes                    | 10,00 € |
| <i>Vanilla and hazelnut cream puffs</i>            |         |
| Café gourmand ( <i>hors formule</i> )              | 9,00 €  |

