



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

Les entrées

Velouté de potimarron, oeuf parfait et noisettes	11,00 €
<i>Pumpkin velouté, soft boiled egg and hazelnuts</i>	
Tartare de saumon mariné, lait Ribot et guacamole de brocolis	11,00 €
<i>Marinated salmon tartare, soured milk and broccoli guacamole</i>	
Espuma de chou romanesco, feta et lardons croustillants	11,00 €
<i>Romanesco broccoli foam, feta cheese and crispy bacon</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>	
Fregola sarda façon risotto, carottes et ricotta à la pistache	24,00 €
<i>Sardinian fregola risotto, carrots and pistachio ricotta</i>	
Échine de cochon rôtie, mousseline de panais et champignons en persillade	24,00 €
<i>Roast pork loin, parsnip mousseline and mushrooms in parsley sauce</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>	
Crumble de poire pochée et chantilly au spéculoos	10,00 €
<i>Poached pear crumble with speculoos whipped cream</i>	
Brownie, glace à la vanille	10,00 €
<i>Brownie and vanilla ice cream</i>	
Panna cotta à la vanille, nage de kiwi et grenades	10,00 €
<i>Vanilla Panna cotta, kiwi and pomegranate coulis</i>	
Café gourmand (<i>hors formule</i>)	9,00 €

