



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

Les entrées

Velouté de champignons, œuf parfait, lomo ibérique <i>Mushroom velouté, soft boiled egg and Iberian pork loin</i>	11,00 €
Poireaux vinaigrette à la graine de moutarde, haddock aux herbes fraîches <i>Leeks vinaigrette with mustard seed, haddock and fresh herbs</i>	11,00 €
Terrine du chef et pickles maison <i>Terrine du chef et pickles maison</i>	11,00 €

Les plats

La pêche du jour <i>Fish of the day</i>	24,00 €
Paleron de bœuf à la bordelaise, carottes confites, pomme purée <i>Beef chuck steak Bordeaux style, caramelized carrots, potatoe puree</i>	24,00 €
Rumsteck de bœuf, poêlée de champignons de paris, pommes grenailles <i>Beef rump steak, pan-fried button mushrooms, baby potatoes</i>	24,00 €

Les desserts

Le fromage du moment <i>Season's cheese</i>	10,00 €
Riz au lait, caramel au beurre salé, granola maison <i>Creamy rice pudding, salted butter caramel and homemade granola</i>	10,00 €
Mousse au chocolat Valrhona, crème glacée à la vanille <i>Chocolat Valrhona mousse, vanilla ice cream</i>	10,00 €
Panna cotta à la vanille, nage de kiwi et grenades <i>Vanilla Panna cotta, kiwi and pomegranate coulis</i>	10,00 €
Café gourmand (<i>hors formule</i>)	9,00 €

