

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

## Les entrées

---

Bavarois d'asperges blanches, consommé d'oignons caramélisés, salade d'asperges crues <i>Sea bream carpaccio, kombu and yuzu vinaigrette, grapefruit chutney</i>	11,00 €
Carpaccio de daurade, vinaigrette kombu et yuzu, chutney de pamplemousse <i>Umezu-marinated mackerel, cucumber salad, and dried mango</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 €
Échine de cochon rôtie, fenouil confit, crémeux de charlotte, jus brun au tandoori <i>Roasted pork collar, fennel confit, creamy Charlotte potatoes, tandoori-infused gravy</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 €
Chiboust à la mangue, sablé au miso blanc, sorbet framboise <i>Mango chiboust, white miso shortbread, raspberry sorbet</i>	10,00 €
Mont-Blanc au chocolat Valrhona, mousse à la banane, crumble au cacao <i>Valrhona chocolate Mont-Blanc, banana mousse, cocoa crumble</i>	10,00 €
Gâteau Bourdaloue aux poires et noix, espuma de poire et glace pistache <i>Pear and walnut Bourdaloue tart, pear espuma, and pistachio ice cream</i>	10,00 €
Café gourmand ( <i>hors formule</i> )	9,00 €

