



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

Les entrées

Pressé de légumes d'été, coulis de tomates brûlées et harissa <i>Summer vegetable terrine, burnt tomato coulis and harissa.</i>	11,00 €
Salade de seiche, tartare d'algues fraîches, vinaigrette au poireau <i>Cuttlefish salad, fresh seaweed tartare, leek vinaigrette.</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 €
Lapin en deux cuissons : le râble rôti aux champignons, la cuisse confite et croustillante <i>Rabbit prepared two ways : roasted saddle with mushrooms, crispy confit leg</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 €
Tarte fine au melon, crème d'amande, crémeux au yaourt bulgare <i>Thin melon tart, almond cream, Bulgarian yogurt crémeux</i>	10,00 €
Dôme au chocolat Valrhona, crémeux chocolat-miso et cassis, glace au Cognac <i>Valrhona chocolate dome, chocolate and miso crémeux & blackcurrant, Cognac ice cream</i>	10,00 €
Parfait glacé au praliné, pêche pochée, sablé noisette & glace au yaourt bulgare <i>Praline frozen parfait, poached peach, hazelnut shortbread and Bulgarian yogurt ice cream</i>	10,00 €
Café gourmand (<i>hors formule</i>)	9,00 €

