



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

Les entrées

Croustillant au sumac, bavarois de maïs grillé, salade de légumes <i>Sumac crisp, grilled sweetcorn bavarois, seasonal vegetable salad</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 €
Suprême de volaille façon Kiev, galette de navets et champignons, jus au cassis <i>Chicken Kyiv-style supreme, turnip and mushroom galette, blackcurrant jus</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 €
Poire pochée au thé vert, croquant au chocolat Valrhona <i>Green tea-poached pear, Valrhona chocolate crisp</i>	10,00 €
Biscuit au riz, Reines-Claudes confites, espuma de lait et crumble à la cannelle <i>Rice biscuit, candied greengages, milk espuma and cinnamon crumble</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 €

