

MENU DU MIDI

LUNDI - MARDI - JEUDI ET VENDREDI

Atriaux de chasse au foie gras de canard, crémeux de panais à l'huile de truffe, effeuillée de choux de Bruxelles
Atriaux de chasse with duck foie gras, creamy parsnips with truffle oil, Brussels sprout florets

Noix de Saint-Jacques grillées au piment d'Espelette, purée de pois chiche, chorizo et émulsion de crustacés
Grilled scallops with Espelette chilli, chickpea purée, chorizo and shellfish emulsion

ou

Minute de chevreuil au genièvre, légumes et fruits d'automne et spätzli à la farine de châtaigne
Minute of venison with juniper, autumn vegetables and fruit and spätzli with chestnut flour

Douceur du moment
Sweetness of the moment

ENTREE+PLAT+DESSERT	59
ENTREE+PLAT	52
PLAT+DESSERT	42
PLAT	32

Pousses de salade verte du maraicher **11**
Green salad shoots from the market gardener

Boule de glace artisanale ou sorbet **7**
Scoop of homemade ice cream or sorbet

Horaire d'ouverture de 11h45 à 14h30

Dernière commande 13h15



LES ENTREES

Foie gras de canard mi-cuit en croûte de noix de cajou
chutney de mangue aux dattes de Medjoul, marmelade
d'oignon de Tropea et brioche dorée au safran

*Half-cooked foie gras with cashew nut crust, mango chutney with Medjoul
dates, Tropea onion marmalade and golden saffron brioche* **36**

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de Normandie, crémeux
d'artichauts violets, condiment au citron confit et focaccia
aux algues, zestes de combawa

*Normandy scallops' carpaccio, creamy purple artichokes, lemon confit
condiment and seaweed focaccia, combawa zest* **36**

LES PLATS

Pavé de turbot sauvage en viennoise de noisettes, ravioles de
courge parfumées aux zestes de clémentine et jus au corail
d'oursins

*Wild Turbot steak with hazelnut viennoise, pumpkin ravioli flavoured with
clementine zest and sea urchin coral jus* **56**

Côte de veau cuite en croûte de châtaignes, légumes
d'automne cuisinés au sautoir et millefeuille de pommes de
terre (à partir de 2 personnes) (25 minutes d'attente)

*Veal fillet cooked in a chestnut crust, sauteed autumn vegetables and
potato millefeuille (from 2 people)* **58**

LES DESSERTS

17

Coulant au chocolat noir, poire confite à la vanille de
Madagascar, sorbet orange sanguine (15 minutes)

*Dark chocolate fondant, pear confit with Madagascar vanilla, blood orange
sorbet*

Millefeuille d'ananas croustillant, nage de fruits exotiques et
sorbet maracuja

Crispy pineapple millefeuille, exotic fruits and maracuja sorbet

Les fromages d'ici et d'ailleurs

Cheeses from here and around

15

