

Fait Maison - Cuisine élaborée sur place à partir de produits bruts 

ENTRÉES STARTERS

Ceviche de truite blanche - Citron vert et poivre de Sichuan, couronne sablée - Gel de pamplemousse, sommités et micro pousses. 16,00

Foie gras de canard en terrine - Feuilles de bintjes - Chutneys de coco et abricots - Feuilles et fleurs insolites 22,00

Saint-Jacques rôties - Petits légumes cuits et crus - Crème de basilic et roquette - Émulsion d'agrumes 26,00

POISSONS FISHES

Brochet – Tapenade d'Olives kalamata - Pommes darphin – Tombée d'épinards – Tuile de céréales 27,00

Ombre chevalier - Beurre au pamplemousse - Risotto croustillant au parmesan - Bouquetière de légumes 29,00

VIANDES MEATS

Magret de canette rôti - Céleri rave confit - Betterave - Citron 25,00

Agneau en deux façons - Jus d'agneau au thym - Effeuillé de pommes fondantes - Courgettes et tomates. 28,00

Filet de Bœuf grillé - Jus de bœuf réduit - Polenta au sésame noir - Crème de petit pois - Carottes fanes sautées - Asperges vertes 31,00

- Prix nets en euros - Net prices, in euro -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française, écossaise et allemande
We work with fresh ingredients, so please be indulgent if we run out of certain products. Meat from France, Scotland and Germany.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel. Please ask our staff if you need information on allergens.

VEGETARIEN



Entrée

Plat

Terre à l'assiette - Panier de légumes de saisonnalité cuits et crus

16,00

25,00

FROMAGES CHEESES

Faisselle – Crème – Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes

White cheese – Served with cream or strawberries coulis or chives and shallots

8,00

Assiette de 3 fromages frais et affinés de nos régions – Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011

Selection of 3 soft and mature cheeses from our regions - by Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011

12,00



Assiette de 5 fromages frais et affinés de nos régions – Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011

Selection of 5 soft and mature cheeses from our regions - by Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011

20,00

Cromesquis de nos pâturages – Coulis d'épinard et coriandre

16,00

DESSERTS DESSERTS



Café & banane – Sablé – Crémeux café – Moelleux à la banane

12,00

Fraise & pistache - Sponge cake à la pistache - Gel à la fraise acidulé – Cheese cream – Sorbet fraise

12,00

Douceur d'Agrumes & thé matcha – Pain de Gène au matcha – Confit d'orange et kalamansi - Crémeux citron -Yaourt glacé au thé matcha 12,00

Finger Chocolat & passion – Mousse au chocolat au lait – Crémeux à la passion – Gruet au sésame noir – Sorbet mangue passion – Samoussa passion

12,00

- Prix nets en euros - Net prices, in euro -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française, écossaise et allemande
We work with fresh ingredients, so please be indulgent if we run out of certain products. Meat from France, Scotland and Germany.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel. Please ask our staff if you need information on allergens.