

MENU « AU FIL DES SAISONS »  
« CHANGING SEASONS » MENU

33 Euros (boissons non comprises/beverages are not included)

*Amuse-bouche du moment / Current amuse-bouche*



*Caillette de volaille, crémeux de panais et coing rôti  
Poultry caillette, creamy parsnip and roasted quince*

*Ou/Or*

*Œuf parfait, foie gras et copeaux de châtaignes  
Egg parfait, foie gras and chestnuts chips*



*Merlu préparé en farce fine, encornets sautés en vinaigrette d'agrumes  
Hake prepared in fine stuffing, sauteed squids with citrus fruit vinaigrette*

*Ou/Or*

*Paleron de bœuf braisé, mousseline de pommes de terre au sel fumé et légumes oubliés  
Roasted beef chuck, potato mousseline with smoked salt, heirloom vegetables*



*Plateau de fromage affinés par nos soins (supplément de 9 euros)  
On a platter, selection of aged in house cheeses (9 euros supplement)*



*Soufflé chaud à l'orange sanguine.  
Blood orange hot soufflé*

*Ou/Or*

*Baba cacao au sirop, banane caramélisée et glace chocolat blanc  
Cacao baba with sirup, caramelized banana and white chocolate ice cream*

*Possibilité d'accord mets et vins : 2 verres de 10 cl : 18 euros / 3 verres de 10 cl : 27 euros  
Possibility of matching dishes and wine : 2 10cl glass : 18 euros / 3 10cl glasses : 27 euros*

*Taxes et service inclus - Toutes nos viandes sont d'origines européennes  
Taxes and service are included - European meats*