

Apéritif

Gougères champignons et chèvre 8 🌱
Goat cheese and mushrooms gougères

Assiettes froides/Cold plates

Foie gras mi-cuit (40gr), chutney poire-gingembre 16
Half-cooked foie gras (40gr), pear and ginger chutney

Assiettes chaudes/Hot plates

Demi filet de volaille, sauce crémée, spaghettis fraîches, chou tatsoï 18
Half poultry file, creamy sauce, fresh spaghetti, tatsoï cabbage

Demi magret de canard, sauce sésame, poireaux confits 20
Half duck breast, sesame sauce, confit leeks

Haddock (70gr), pressé de pomme de terre, sauce curry, échalote confite, oeufs de truite 16
Haddock (70gr), pressed potato, curry sauce, confit shallot, trout roe

Ravioles de butternut, bouillon de volaille, shiitake 16
Butternut raviolis, poultry broth, shiitake

Risotto à la carotte, fêta, épices dukkah 15 🌱
Carrot risotto, feta cheese, dukkah spices

Desserts

Fromages de chez Deruelle 11 🌱
Cheeses from Deruelle cheese shop

Brioche perdue, poires pochées, glace café, noix 11
French toast, poached pear, coffee ice cream, walnuts

Mousse chocolat blanc, compotée pomme-céleri, sorbet 11
White chocolate mousse, apple and celery compote, sorbet

Sorbet chocolat et chipotle, mousse avocat, streusel 10
Chocolate and chipotle chili sorbet, avocado mousse, streusel

Végétarien 🌱



Formule

4 assiettes - 52/pers.
(pour l'ensemble de la table)

Foie gras
Haddock
Demi magret
Sorbet chocolat

Set menu

4 plates - 52/person
(for the whole table only)

Foie gras
Haddock
Half duck
Chocolat

Toutes nos viandes proviennent du Sud-ouest/All of our meats are from South West area

En cas d'allergies, demandez-nous la carte des allergènes/In case of allergies, please ask for our allergens menu