

La carte déjeuner

LUNCH MENU

ENTRÉES — STARTERS

Poireaux en croûte de sel, jaune d'oeuf confit, siphon poireaux, vinaigrette agrumes, croutons 10 €
Salt-crusted leeks, candied egg yolk, leek siphon, citrus vinaigrette, croutons

Tartare de betterave, hareng fumé, pomme Granny Smith, condiment raifort & œufs de hareng 11 €
Beetroot tartare, smoked herring, Granny Smith apple, horseradish condiment & herring roe

Carpaccio de bœuf, crème wasabi, pesto & croûtons 12 €
Beef carpaccio, wasabi cream, pesto & croutons

PLATS — MAINS

Poisson du jour grillé, beurre blanc au gingembre & purée de carotte à l'anis étoilé 24 €
Grilled fish of the day, ginger beurre blanc & star anise carrot purée

Suprême de volaille, sauce suprême, purée de pommes de terre au beurre fumé, endive caramélisée, pickles de graines de moutarde 24 €
Chicken supreme, suprême sauce, smoked butter mashed potatoes, caramelised endive, pickled mustard seeds & crispy buckwheat

Risotto à la crème de courge, gorgonzola, noisettes, gel de balsamique 22 €
Squash cream risotto, roasted squash, gorgonzola, hazelnuts, pickled red onions, balsamic gel & radicchio

DESSERTS — DESSERTS

Duo de fromages 8 €
Duo of cheeses

Fondant au chocolat, ganache au chocolat & Farigoule, gavotte chocolat, glace maison au romarin 10 €
Warm chocolate fondant, dark chocolate & Farigoule ganache, chocolate gavotte, homemade rosemary ice cream

Tarte au citron meringuée déstructurée 9 €
Deconstructed lemon meringue tart