

Chef de cuisine Henrik Andersson
Menu - Carte du Déjeuner

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24,00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28,00

AVEC SUPPLÉMENT SUR LES PLATS PRÉCÉDÉS D'UN ●

Notre viande bovine est d'origine Française
Nos recettes peuvent contenir certains allergènes - Merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires

PRIX À LA CARTE

LES ENTRÉES

GREEN DETOX jus de pomme, basilic, concombre, citron vert	7,50
GINGERTWIST jus de carotte, gingembre et coriandre	7,50
CAROTTES, PETITS POIS, POUSSÉS D'ÉPINARD fromage féta, huile d'olive, citron <i>oven roasted carrots, sweet peas, spinach leaves, feta cheese, olive oil dressing with lemon</i>	10,00
TARTARE DE BOEUF artichaut poivrade, mayonnaise aux champignons, poudre d'airelles séchée et pecorino <i>beef tartar, dried powder of cranberries, artichoke poivrade, mayonnaise with mushrooms, and pecorino</i>	12,00
VELOUTÉ DASPERGES trait d'huile à l'ail des ours <i>creamy soup of asparagus, drop of wild garlic flavored oil</i>	10,00
CEVICHE DE MAQUEREAU pickles de radis noir, bouillon d'algues «dashi» <i>mackerel ceviche, pickles of black radish, dashi</i>	12,00
HARENGS MATJES, CONCOMBRES CRÉMÉS sur pain d'épices <i>marinated herrings, creamed cucumber on spice bread</i>	10,00

LES PLATS

POISSON DU JOUR <i>fish of the day</i>	18,00
● LIEU JAUNE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE petits pois, asperges, poutargue et beurre blanc supp +3€ <i>slowly cooked yellow pollack fillet, green peas, asparagus, poutargue, white butter sauce</i>	23,00
● COEUR DE RUMSTEAK salade verte ou pommes de terre sautées, moelle fumée supp +4€ <i>steak served with green salad or roasted potatoes, smoked bone marrow</i>	24,00
SUPRÊME DE POULET polenta, pesto, noisettes torréfiées <i>chicken breast, polenta, pesto, toasted hazelnuts</i>	20,00
ASPERGES POÉLÉES épeautre, beurre noisette, pecorino rapé, crème de livèche <i>panfried asparagus, spelled in butter sauce, shaved pecorino, cream of lovage</i>	18,00
SALADE CRABE ET AVOCAT choux pointu, oseille, mayonnaise au yuzu <i>crab and avocado salad, green cabbage, sorrel, mayonnaise with yuzu</i>	15,00

FROMAGES ET DESSERTS

● ASSIETTE DE 3 FROMAGES Prov. Alleosse ou Terroir d'Avenir (3 sorts of cheese, ask for our selection of the week) supp +2€	11,00
TERRINE AU CHOCOLAT sorbet au cidre, noisettes torréfiées (chocolate terrine, cider sherbet, hazelnuts)	9,00
TARTE RHUBARBE ET POMMES sorbet rhubarbe, mousse cardamome (apple and rhubarb pie, rhubarb sherbet, cardamum mousse)	9,00
PERLES DE TAPIOCA AU LAIT D'AMANDE sorbet cerise, mousse de yaourt (tapioca pearls in almond milk, cherry sherbet, yogurt mousse)	9,00
SALADE DE FRAISES pamplemousse, oseille, petits pois, glace au sureau (strawberries with grapefruit, sorrel, sweet peas, elder ice cream)	9,00
CAFFÈ AFFOGATO espresso accompagné d'une glace à la vanille	7,00