

Chef de Cuisine : Henrik Andersson

MENU-CARTE DU SOIR

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

35,00€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

39,00€

Notre viande bovine est d'origine Française

AMUSE BOUCHE DU SOIR

LES ENTRÉES

AVOCAT DE SICILE, POMMES, FEUILLES DE MENTHE carpaccio de noix de saint jacques
avocado, fresh mint, apple slices, raw slices of scallops

HUITRES SPÉCIALES #2 chou râve crémé, aneth **supp +2€**
raw oysters, creamed kohlrabi, dill

TARTARE DE BOEUF crème à la moutarde, raifort, kale, oeufs de lump
beef tartar, cream of mustard, horseradish, kale, lump roe

SALADE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ celeri rémoulade, croquant aux graines de lin
smoked slices of duck breast, creamy celeriac, linseeds

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS et coques
creamy soup of jerusalem artichokes with clams

LES PLATS

NOIX DE ST JACQUES POÉLÉES racines de persil, orange sanguine, citron bergamote, noisettes **supp +4€**
panfried scallops, parsley roots, blood orange, lemon bergamot, hazelnuts

DOS DE CABILLAUD PÔCHÉ servi dans un bouillon avec celeri râve, épinard; raifort rapé, queue de langoustine
poached cod in a broth with celeriac, spinach leaves, shaved horseradish, norway lobster

AGNEAU DE LAIT RÔTI polenta crémeuse, sauce tomate, liveche
roasted lamb, creamy polenta, tomato sauce, lovage

COEUR DE RUMSTEAK TRANCHÉ purée de pommes de terre, sauce au tamarin, cacahuètes, sésame
steack with mashed potatoes, tamarin sauce with peanuts and sesame seeds

«STEAK» DE BETTERAVE FUMÉE purée de celeri râve, pleurottes, sauce au vin rouge - plat végétarien
«steak» of smoked red beet, mashed celeriac, mushroom, red wine sauce with honey and shallots

LES FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES - PROVENANCE ALLEOSSE OU TERROIR D'AVENIR
selection of three cheese

BROWNIE AU CHOCOLAT caramel au bourbon, glace à la banane
chocolate brownie, bourbon caramel, banana ice cream

GLACE AU CAFÉ ET CARAMEL miel, noisettes, fleur de sel
coffee and caramel ice cream, honey, hazelnuts, pinch of salt

PERLES DE TAPIOCA AU LAIT DE COCO sorbet mangue, mousse de yaourt
tapioca pearls in coconut milk, mango sherbet, yogurt mousse

POMMES feuilles de brick, glace à la cardamome
stewed apples, cardamom ice cream, brick sheets

Nos recettes peuvent contenir certains allergènes - Merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires

Nos prix sont nets TTC