

Chef de cuisine Henrik Andersson

carte du soir

entrée + plat ou plat + dessert

35€

entrée + plat + dessert

39€

amuse bouche du soir

entrées

huitres spéciales #2 chou râve crémé, aneth **supp +3€**
raw oysters, creamed kohlrabi, dill

harengs matjes concombres crévés sur pain d'épices
marinated herrings, creamed cucumber and spice bread

tartare de boeuf champignons de paris, mayonnaise à la truffe

beef tartar, sliced mushroom, dry cranberries, mustard leaves, truffle mayonnaise

concombre, radis et encornets façon kimchi
cucumber, iceberg lettuce, radishes and squid salad kimchi style

velouté de lentilles dés de foie gras, ciboulette
creamy soup of lentils, diced foie gras, chives

plats

noix de saint jacques et encornets poêlés **supp +4€**

risotto à l'encre de seiche, chutney de basilic et piment
seared scallops and squids, cuttlefish ink risotto, basil and pimento chutney

dos de cabillaud pôlé

racines de persil, trévisse tardive, sauce aux anchois
pan fried cod, parsley roots, trevisse salad, anchovies sauce

joue de boeuf polenta crémeuse, artichauts poivrés frits, jus réduit au vinaigre et cerises
beef cheek, creamy polenta, fried artichokes, watercress, juice laced with vinegar and cherries

agneau de lait rôti topinambour, trompettes de la mort, coulis de persil
roasted baby lamb, jerusalem artichoke, wild mushroom, parsley sauce

plat végétarien

potiron rôti sésame, champignons, croquettes de riz, sauce orange et tamarin
oven roasted pumpkin with sesame seeds, mushrooms, rice dumplings, orange and tamarin sauce

fromages et desserts

assiette de trois fromages **supp +2€**

provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir
3 sorts of cheese, ask for our selection of the week

terrine au chocolat 70% sorbet au cidre, caramel de calvados
dark chocolate terrine, cider sherbet, calvados caramel

glace au café et caramel miel, noisettes, fleur de sel
coffee and caramel ice cream, honey bar, hazelnuts, pinch of salt

glace au thé jasmin poire nashi, sésame noir
jasmine tea ice cream, nashi pear, black sesame seeds

tapioca de noix de coco sorbet mangue, mousse de yaourt, noix de coco rapée
coconut tapioca, mango sherbet, yogurt mousse, shaved coconut

café affogato expresso accompagné d'une glace à la vanille

Notre viande bovine est d'origine française

Nos recettes peuvent contenir certains allergènes,
merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires.