

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

**MOULES, MAQUERAU** concombre, sauce lactée au coriandre, pointe de curry  
*mussels, thin slices of raw mackerel, yogurt sauce with coriander, hint of curry*

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

**TARTARE DE BOEUF** dashi de champignon en gelée, airelles  
*beef tartar, mushroom dashi jelly, cranberries*

**VELOUTÉ DE CHOU FLEUR** truite marinée, ciboulette  
*creamy soup of cauliflower, marinated trout, chives*

**FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT** chutney de figes, dattes et menthe **supp +5€**  
*homemade duck foie gras served with a fig, date and mint chutney*

#### LES PLATS

**NOIX DE ST JACQUES POÉLÉES** purée de pois chiche, fenouil sauté, coulis de persil, noisettes **supp +4€**  
*panfried scallops, mashed chick peas, sauteed fennel, parsley sauce, hazelnuts*

**DOS DE SAUMON POÉLÉ, CHOU RÂVE** sauce soja et aneth  
*panfried fillet of salmon, celeriac, soy and dill sauce, fried ginger*

**MAGRET DE CANARD POÉLÉ** chou rouge aux épices, topinambours rôtis  
*duck breast, red cabbage with spices, roasted jerusalem artichokes*

**AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES RÔTI** purée de panais, trompettes de la mort  
*oven roasted lamb, mashed parsnip, wild mushroom*

**POLENTA CRÉMEUSE** artichauts poivrade, trévisse tardive, pécorino, rapé de truffe - plat vegetarian  
*creamy polenta, artichokes, radicchio, pecorino, shaved black truffle*

#### LES FROMAGES ET DESSERTS

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

**MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC** pate sablée, amandes torréfiées, sorbet clémentine  
*white chocolate mousse, shortbread, almonds, clementine sherbet*

**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*

**POIRE PÔCHÉE** mousse de réglisse, sorbet basilic  
*poached pear, licorice mousse, basil sherbet*

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

Nos prix sont nets TTC