

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

brandade de cabillaud fumé feuilles de chou de bruxelles, râpé de truffe

smoked cod, brussel sprout leaves, shaved truffle

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 potiron orange, gingembre

creamy soup of pumpkin, orange, ginger

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

foie de veau pôlé purée de celeri, jambon séché, pickles d'oignons grelots, sauce au cidre

calv liver, mashed celeriac, dry ham, brussel sprout leaves, onion pickles, cider sauce

agneau de lait rôti topinambour rôti, chips de kale, sauce tomates et livèche

roasted baby lamb, jerusalem artichoke, fried kale, tomato and lovage sauce

plat végétarien

fregola sarda artichauts poivrade, rapée de truffe et pecorino

small sarda pasta, baby artichokes, shaved truffle and pecorino

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

brownie au chocolat et fruits secs glace à la banane, caramel de bourbon

chocolate and dry fruits brownie, banana ice cream, bourbon caramel

glace au café et caramel miel, noisettes, fleur de sel

coffee and caramel ice cream, honey bar, hazelnuts, pinch of salt

poire pêchée au basilic et citron glace au réglisse

pear poached in basil and lemon, licorice ice cream

tapioca de noix de coco sorbet mangue, mousse de yaourt, noix de coco rapée

coconut tapioca, mango sherbet, yogurt mousse, shaved coconut

tapioca de noix de coco sorbet mangue, mousse de yaourt, noix de coco rapée

coconut tapioca, mango sherbet, yogurt mousse, shaved coconut

café affogato espresso 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.