

Chef de cuisine Henrik Andersson

carte du soir

entrée + plat ou plat + dessert

35€

entrée + plat + dessert

39€

amuse bouche du soir

entrées

encornets et chou pointu façon kimchi radis noir, concombre, gingembre

squids with cabbage kimchi style, cucumber, black radish, ginger

asperges blanches ragoût de coques et ciboulette **supp +3€**

white asparagus, stewed clams with chives

tartare de boeuf crème de moutarde, raifort, kale, oeus de lump

beef tartar, mustard cream, horseradish, kale, lump roe

salade de magret de canard séché celeri rémoulade, croquant aux graines de lin

dried slices of duck breast, creamy celeriac, linseeds

velouté de cresson, oeuf pôché bio

creamy soup of cress with a poached organic egg

plats

encornets et poulpe poêlés **supp +4€**

orgeotto au basilic, courgette

panfried squids and octopus, barley «risotto» with basil, zucchini

filet de maquereau pôlé

P de T ratte, anchois, pousses de blette, pesto d'herbes de printemps, huile de graines de moutarde toastées

pan fried mackerel fillet, potatoes, spring herbs pesto, anchovies, toasted mustard seeds oil

magret de canard chou pointu, ail des ours, champignons enoki, bouillon aux épices

duck breat, green cabbage, wild garlic, mushrooms, spiced broth

schnitzel de ris de veau p de terre Corne de Gatte, purée d'orties

sweetbreads «schnitzel» spring potatoes and vegetable, mashed nettles

celeri râve gratiné au four comté, noisettes, shimenji, épinard, bouillon de persil

plat végétarien

celeriac au gratin with comté cheese, hazelnuts, mushrooms, spinach leaves, parsley broth

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 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 bar, 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

Notre viande bovine est d'origine française

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

Nos prix sont nets ttc