

Chef de cuisine Henrik Andersson

carte du soir

entrée + plat ou plat + dessert

36€

entrée + plat + dessert

40€

amuse bouche du soir

entrées

velouté de cèpes

creamy soup of mushroom

coquilles saint jacques poêlées supp +2€

chou pointu, aneth, beurre noisette

pan fried scallops in the shell, pointed cabbage, dill, butter sauce

tartare de bœuf champignons de paris, coulis persil, chips de topinambours

beef tartar, mushroom, parsley sauce, jerusalem artichoke chips

magret de canard séché céleri rémoulade, segments de pamplemousse

dried duck breast, celery remoulade, grapefruit

huitres spéciales #2 chou rave crémé, aneth supp +2€

raw oysters, creamed kohlrabi, dill

plats

dos de cabillaud pêché 1/2 sel

brandade, feuilles d'épinard sautées, ciboulette, raifort

poached 1/2 salted cod, brandade, chives, horseradish

filet de turbot poêlé supp +4€

purée de topinambours, feuilles de chou de bruxelles, vinaigrette huile de truffe

mashed jerusalem artichokes, leaves of brussel sprouts, truffle oil dressing

saucisse maison au foie gras et poivre noir

écrasée de pommes de terre fumées, airelles

foie gras and black pepper sausage, fork split smoked potatoes, cranberries

agneau de lait rôti au four

compotée de tomates et liveche, croquettes de pois chiche

oven roasted baby lamb, tomato, lovage, chickpea croquettes

plat végétarien

écrasée de celeri rave oeuf bio pêché, chou kale, chanterelles

fork split celeriac, poached organic egg, mushrooms, kale

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 sorbet cacao, compote de pomme et cidre

chocolate terrine, cocoa sherbet, apple and cider compote

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

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

tapioca à la noix de coco sorbet à la mangue, mousse de yaourt

coconut tapioca, mango sherbet, yogurt mousse

poire pêchée au safran glace pistache, crème battue

poached pear in saffron, pistachio icecream, whipped cream

café affogato glace à la vanille accompagnée d'un pot de café expresso

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