

Le Menu du Soir

Chef Henrik Andersson

Le service du soir commence à 19H - Dernière commande à 23H

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 40€

Entrée, Plat et Dessert : 44€

* Supplément indiqués sur la carte

Le Menu à 44€ sera appliqué pour les tables de 8 personnes

Les Entrées

Maquereau brûlé courgettes, tomates cerise, yaourt fumé, huile au basilic
burnt mackerel , zucchini, cherry tomatoes, smoked yogurt basil oil

Raviolis à la ricotta sauge, chou, dés de bacon +2
ricotta and sage ravioli, cabbage, diced bacon

* **Tartare de boeuf** gingembre, bouillon dashi, navet long +2
beef tartar with ginger, dashi broth

Salade de champignons jaune d'oeuf confit, vinaigre de xérès, thym, pecorino râpé
mushroom salad, xeres, egg yolk confit, thyme and shaved pecorino

Tataki de thon et sucrine artichaut poivrade, petits légumes façon escabeche, croutons
thin slices of seared tuna, small artichoke, tomato, carrots, parsley, bread crumbs

Les Plats

* **Magret de canard** purée de pdt, arroche, et sauce pimentée, sésame et cacahuètes +2
duck breast, mash potatoes, orarch leaves, spicy sauce, sesame, peanuts

Porchetta crème de maïs, sarrasin toasté , poivrons et cébettes grillées
porchetta served with corn cream, toasted buckwheat, peppers, and spring onions.

* **Filet de turbot** celeri râve, carottes, moules, sauce au raifort +4
turbot fillet, celeriac, carrots, mussels, horseradish sauce

Pavé de cabillaud poêlé lentilles, poireaux, vinaigrette à la moutarde et huile de truffe
pan fried fillet of cod, lentils, leeks, mustard dressing with truffle oil

Végétarien : Risotto au basilic tomates, olives noires
basil risotto with tomato and black olives, shaved pecorino

Fromages et Desserts

* **Assiette de 3 fromages** 3 sorts of cheese +3

Gateau au chocolat caramel salé, pistaches, glace mascarpone
three layers chocolate cake, salted caramel, pistachio, mascarpone ice cream

Mousse au chocolat blanc fruits rouges, gelée d'hibiscus, meringue
white chocolate mousse, red fruits, hibiscus jelly, meringue

Gateau à l'orange glace yaourt, mousse earl grey, agrumes
gluten free orange cake, yogurt ice cream, earl grey mousse

Pêche pochée sorbet framboise, tuile amande/verveine
poached peach, raspberry sherbet, almond and verbena thin biscuit

Caffè Affogato espresso served with vanilla ice cream

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions