



LA CARTE



LES ENTREES

..

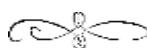
Pavé de saumon sauvage keta façon gravlax, crème montée au combawa et jeunes pousses de mesclun 12,00€

Terrine de canard aux abattis, confiture d'oignons et tagliatelles de carottes à la tapenade 12,00€

La terrine de foie gras de canard aux langoustines, confit de citron à la vanille, pain toasté et jeunes pousses de mesclun 16,00€

La soupe de potimarron avec poêlée forestière, espuma au lait d'amande et huile de noix 10,00€

Toutes les entrées sont disponibles en format plat à 19 euros (sauf le foie gras)



LES POISSONS

-

Trilogie de coquilles St Jacques françaises, beurre aux fleurs et saveurs automnales 24,00€

La sole rôtie en portefeuille farcie d'un crémeux de butternut à la clémentine et vierge de clémentine au poivre timut 26,00€

Pavé de cabillaud en croute de persil avec velouté de patate douce au curry 19,00€

Le turbot (pour 2 personnes) 66,00€



LES VIANDES

-

La fricassée de rognons aux pommes et châtaignes avec échalotes confites et panais rôtis 24,00€

Le faux filet Simmental fumé et grillé, sauce chimichurri et poêlée de pommes délicatesses 19,00€

Le faux filet de bœuf maturé grillé, jus forestier et crémeux de céleri au café 26,00€

La côte de bœuf Irlandaise en croute de champignons truffée (pour 2 personnes) 72,00€



LES FROMAGES..

Assiette de fromages 12,00€

Assiette de fromages à la place du dessert dans le menu + 4€



LES DESSERTS

La tarte Tatin pomme-poire avec caramel au beurre salé 10,00€

La crêpe fourrée aux fruits exotiques et sirop Suzette corsé 10,00€

Le duo chocolat-pistache façon « Duplo » avec sauce chocolat aux fèves Tonka 10,00€

Le café gourmand 10,00€



LA CARTE

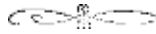


STARTERS

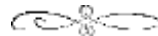
Gravlax-style wild Keta salmon pavé, combawa cream and young leaves of mesclun	12,00€
Duck terrine with giblets, onion jam and carrot tagliatelle with tapenade	12,00€
Duck foie gras terrine with langoustines, lemon confit with vanilla, toasted bread, young leaves of mesclun	16,00€
Pumpkin soup with pan fried mushrooms, almond milk and walnut oil espuma	10,00€

All our starters are available in main dishes at 19 euros (except the Foie gras)

FISH



French scallop's medley with fall tastes, butter with flowers	24,00€
Roasted sole fish, creamy butternut with tangerine, tangerine sauce with Timut pepper	26,00€
Cod pavé in a parsley crust and sweet potatoes soup with curry	19,00€
Turbot for 2 persons	66,00€



MEAT

Veal kidneys fricassee with apple and chesnut, shallot confit and roasted parsnip	24,00€
Smoked and grilled Simmental sirloin, chimichurri sauce and sautéed delicatessen potatoes	19,00€
Matured beef fillet, mushroom sauce, celeriac cream with coffee	26,00€
Irish beef rib in a truffle and mushroom crust (for 2 persons)	72,00€

CHEESE



Cheese platter	12,00€
----------------	--------

Cheese platter instead of dessert in the menu + 4€



DESSERT

Apple and pear Tatin pie with salted butter caramel	10,00€
French Crêpes stuffed with exotic fruits and Suzette syrup	10,00€
Chocolate and pistachio « Duplo », chocolate sauce and Tonka beans	10,00€
Gourmet coffee	10,00€