

CARTE :

ENTREES

Foie gras poêlé, galette charentaise à la compotée de pommes & caramel de cidre à l'échalotte. €19.00

*Macaroon salad with Roquefort & walnuts, poached pear with licorice wood, fresh fig & raw ham from the Basque region. ACGHKJ**

Gaspacho de haricot coco, tartine de piquillo au persil plat & sa quenelle de morue. €13.00

*Beans gazpacho, piquillo toast with flat parsley & cod fish quenelle. ADHKJ**

St Marcellin farci au sésame noir & pané sur carpaccio d'ananas, tartare de kiwi. €11.00

*Stuffed St Marcellin cheese with black sesame seeds and breaded on a pineapple carpaccio, kiwi tartar. ACGJK**

PLATS

Duo de Veau & St-Jacques à la figue, jus brun à la vanille. €24.00

*Veal & Sea scallops' duo with fig, vanilla gravy. BGI**

Pluma de Porc ibérique, jus corsé & ses rouelles de pomme de terre. €24.00

*Pork pluma from Iberian region, full bodied gravy & sliced potatoes. G**

Risotto aux deux artichauts & à la truffe blanche. €24.00

*Two artichokes risotto with white truffle CG**

Pavé de Turbot & sa sauce à la bergamote. €24.00

*Turbot slab with bergamot sauce. DGI**

DESSERTS

Fraicheur d'agrumes & son macaron au kalamansi. €09.50

*Citrus fruit freshness with a Kalamansi macaroon. ACGH**

Entremet coco & son tartare à la banane avec son sabayon au curry. €09.00

*Coconut entremets & banana tartar with a curry zabaione. ACGH**

La dernière escale, « Lucky Clover » ! : Pana cotta au café, Crème fouettée à la fève de Tonka, Truffe de chocolat au whisky, Moelleux chocolat & marron, Tuile de grué au cacao & sa glace vanille. €09.50

*Lucky clover dessert : Coffee pana cotta, whipped cream with Tonka beans, Whisky and chocolate truffle, Chocolate and chestnut fondant, cacao bean tile and vanilla ice cream. ACGH**

***Demandez notre liste des allergènes.**

Prix nets et service inclus.