

CARTE : **ENTREES**

Tarte fine à la ricotta au chèvre, oignons nouveaux & salade de légumes printaniers. €10.00

*Goat cheese ricotta tart with young onions & spring vegetable salad. ACGJK**

Escalope de foie gras poêlée dans son macaron à la cacahuète, riz au lait à la coriandre fraîche & oignons confits. €15.00

*Panned foie gras scallop with a peanut macaroon, rice milk with fresh coriander & potted onions. GCJK**

Duo de thon mi cuit & sa fleur de courgette en tempura, émulsion de pommes de terre. €10.00

*Half cooked tuna duo with zucchini flower tempura and potatoes emulsion ADGJK**

PLATS

Médailon de Veau en croute de moutarde & sa crème de baies roses au cognac. €23.00

*Veal medallion in a mustard crust & red berries and cognac creamy sauce. GJI**

Filet de canette laqué aux cinq épices, sauce poireaux & échalotes confites €19.00

*Roasted ducking fillet with five spices, potted leeks and shallots sauce. G**

Risotto à la tomate séchée, courgettes et ses algues. €17.00

*Risotto with dried tomatoes,, zucchini and seaweed DB**

Pavé de Barbue meunière, sauce à la verveine. €24.00

*Brill fish meunière with a verbena sauce. BDG**

DESSERTS

Finger à la framboise & crémeux au Sudachi, coulis aux poivrons jaunes & rouges. €08.00

*Raspberry finger with a Sudachi cream, red and yellow peppers. ACGH**

Tarte au caramel de cacahuète & sa ganache au chocolat noir de Tanzanie & sa crème glacée. €08.00

*Peanuts toffee tart with black chocolate ganache from Tanzania and ice cream. ACGH**

Vacherin au litchi & aux fraises & sa salade de fraises à la rose. €09.00

*Lytchee and strawberries vacherin & strawberry salad wit rose. CGH**

***Demandez notre liste des allergènes.**

Prix nets et service inclus.