



menu du jour

Lundi 17 novembre

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**GRAVLAX DE POISSON BLANC, MOUSSE DE POMME DE TERRE FUMÉE,
HUILE VERTE À LA CIBOULETTE, TUILE DE SARRASIN**

WHITE FISH GRAVLAX, SMOKED POTATO MOUSSE,
CHIVE OIL, BUCKWHEAT TUILE

à suivre

**CALAMARATA, RAGÙ DE CALAMARS,
PESTO, POUTARGUE**

CALAMARATA WITH SQUID RAGÙ,
PESTO, BOTTARGA

pour finir

MACARON À L'HUILE D'OLIVE ET GRAINES DE COURGE, GEL CITRON

OLIVE OIL AND PUMPKIN SEED MACARON, LEMON GEL



menu du jour

Mardi 18 novembre

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**ŒUF PARFAIT, VELOUTÉ DUBARRY, PICKLES DE CHOU-FLEUR COLORÉ,
AMANDES TORRÉFIÉES AU CURCUMA**

PERFECT EGG, DUBARRY VELOUTÉ, PICKLED COLORFUL CAULIFLOWER,
TURMERIC-TOASTED ALMONDS

à suivre

**ONGLET DE VEAU, POMMES DE TERRE MITRAILLE AU BEURRE NOISETTE,
TOPINAMBOUR ET JUS DE VIANDE**

VEAL HANGER STEAK, BABY POTATOES WITH BROWNED BUTTER,
SALSIFY, AND MEAT JUS

pour finir

ECLAIR MANGUE ET NOISETTE, GLACE MANGUE
MANGO-HAZELNUT ÉCLAIR, MANGO ICE CREAM



menu du jour

Mercredi 19 novembre

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**CROQUETTE DE CREVETTES GRISES,
SALADE DE FENOUIL ET CITRON CONFIT, SAUCE NANTUA**
GREY SHRIMP CROQUETTE,
FENNEL AND PRESERVED LEMON SALAD, NANTUA SAUCE

à suivre

**PAVÉ DE SÉRIOLE, RUTABAGA EN DIFFÉRENTES TEXTURES,
BEURRE BLANC AU CAFÉ, TUILE DENTELLE**
AMBERJACK FILLET, RUTABAGA IN VARIOUS TEXTURES,
COFFEE-FLAVORED BEURRE BLANC, LACE TUILE

pour finir

RIZ AU LAIT AUX AGRUMES, CARMEL BEURRE SALÉ
CITRUS RICE PUDDING, SALTED BUTTER CARMEL



menu du jour

Jeudi 20 novembre

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

DÉCLINAISON DE CAROTTES, POIREAUX VINAIGRETTE

CARROT TRIO, LEEKS WITH VINAIGRETTE

à suivre

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, PECORINO, PERSIL FRIT, NOISETTES TORRÉFIÉES

MUSHROOM RISOTTO, PECORINO,
FRIED PARSLEY, TOASTED HAZELNUTS

pour finir

POMME POCHÉE AU CASSIS, CRÈME À LA VANILLE, STREUSEL NOISETTE

POACHED APPLE WITH BLACKCURRANT, VANILLA CREAM, HAZELNUT STREUSEL



menu du jour

Vendredi 21 novembre

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**MAQUEREAU GRILLÉ, POMME DE TERRE FONDANTE,
VIERGE DE GRANNY SMITH, CRÈME D'ETREZ**

GRILLED MACKEREL, FONDANT POTATO,
GRANNY SMITH VINAIGRETTE, ETREZ CREAM

à suivre

**PALERON PRESSÉ, MOUSSELINE DE CAROTTES, OIGNON CONFIT,
POIREAUX BRÛLÉS ET FRITS, JUS DE VIANDE FAÇON POT-AU-FEU**
PRESSED BEEF CHUCK, CARROT MOUSSELINE, CAMELIZED ONION,
CHARRED AND FRIED LEEKS, POT-AU-FEU STYLE MEAT JUS

pour finir

**CRÈME AU POLLEN DE FLEURS, SEGMENTS D'ORANGE RÔTIS
AU MIEL ET AU POIVRE, HONEYCOMB**

FLOWER POLLEN CREAM, ROASTED ORANGE SEGMENTS
WITH HONEY AND PEPPER, HONEYCOMB