

Lundi 24 novembre

entrée / plat / dessert : 34 € entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

CHOU-FLEUR EN DIFFÉRENTES TEXTURES, TUILE DENTELLE AUX QUATRE ÉPICES, HUILE INFUSÉE AU CURCUMA

CAULIFLOWER PREPARED IN MULTIPLE TEXTURES, FOUR-SPICE LACE TUILE, TURMERIC-INFUSED OIL

à suivre

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, GUANCIALE GRILLÉ, NOISETTES TORRÉFIÉES, CRÈME DE PECORINO

MUSHROOM RISOTTO WITH GRILLED GUANCIALE, TOASTED HAZELNUTS AND PECORINO CREAM

pour finir

BISCUIT DACQUOISE, CHANTILLY À LA NOISETTE, PRALINÉ AMANDE-NOISETTE, GRUÉ DE CACAO ET GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

DACQUOISE BISCUIT, HAZELNUT CHANTILLY, ALMOND-HAZELNUT PRALINE, COCOA NIBS AND SALTED BUTTER CARAMEL ICE CREAM



Mardi 25 novembre

entrée / plat / dessert : 34 € entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

BRANDADE DE HADDOCK FUMÉ, CRÈME AU FOIN, OIGNON NOUVEAU, KASHA SOUFFLÉ

SMOKED HADDOCK BRANDADE, HAY-INFUSED CREAM, SPRING ONION, PUFFED KASHA

à suivre

ONGLET DE BŒUF, POMMES DUCHESSE, SAUCE CHORON, CIBOULETTE

BEEF HANGER STEAK, DUCHESS POTATOES, CHORON SAUCE, CHIVES

pour finir

MACARON AUX GRAINES DE COURGE, CRÉMEUX CITRON, PRALINÉ AUX GRAINES DE COURGE ET GLACE CITRON

PUMPKIN SEED MACARON, LEMON CRÉMEUX, PUMPKIN SEED PRALINE AND LEMON ICE CREAM



Mercredi 26 novembre

entrée / plat / dessert : 34 € entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, ŒUF PARFAIT ET CROÛTONS MUSHROOM VELOUTÉ. SLOW-COOKED "PERFECT" EGG AND CRISPY CROUTONS

à suivre

FILET DE TRUITE GRILLÉ, POMMES DE TERRE MITRAILLE AU BEURRE NOISETTE, BEURRE BLANC AUX HERBES FRAÎCHES

GRILLED TROUT FILLET, BABY "MITRAILLE" POTATOES IN BROWN BUTTER, HERB-INFUSED BEURRE BLANC

pour finir

CRUMBLE POMME-POIRE, FÈVE DE TONKA ET GLACE AU YAOURT
APPLE-PEAR CRUMBLE WITH TONKA BEAN AND YOGURT ICE CREAM



Jeudi 27 novembre

entrée / plat / dessert : 34 € entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

MOUTABAL, AUBERGINE JAPONAISE FRITE, PAIN LAVASH AU SÉSAME, SALADE D'HERBES MOUTABAL, FRIED JAPANESE EGGPLANT,

SESAME LAVASH BREAD, HERB SALAD

à suivre

FETTUCCINE AU BROCOLI RÔTI, AMANDES TORRÉFIÉES, CRÈME D'AIL CONFIT ET SAUCE ALFREDO

FETTUCCINE WITH ROASTED BROCCOLI, TOASTED ALMONDS, CONFIT GARLIC CREAM AND ALFREDO SAUCE

pour finir

BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN, CRÈME À LA CHICORÉE, CRÈME ANGLAISE AU BAILEYS

PECAN BROWNIE, CHICORY CREAM AND BAILEYS CUSTARD



Vendredi 28 novembre

entrée / plat / dessert : 34 € entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

GRAVLAX AUX AGRUMES, SUPRÊMES D'ORANGE ET DE PAMPLEMOUSSE, SALADE D'HERBES, CROÛTONS DE PAIN, HUILE VERTE ET CRÈME D'ÉTREZ

CITRUS GRAVLAX, ORANGE AND GRAPEFRUIT SUPREMES, HERB SALAD, CRISP BREAD CROUTONS, GREEN OIL AND ÉTREZ CREAM

à suivre

SUPRÊME DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS DES BOIS, TEMPURA DE PLEUROTE, CERFEUIL ET JUS DE VOLAILLE

CHICKEN SUPREME, WILD MUSHROOMS,
OYSTER MUSHROOM TEMPURA, CHERVIL AND POULTRY JUS

pour finir

BOL DE FROMAGE BLANC, GRANOLA DE GRAINES, FRUITS FRAIS ET CONFITURE DE KAKI

FROMAGE BLANC BOWL WITH SEED GRANOLA,
FRESH FRUIT AND PERSIMMON JAM