



menu du jour

Lundi 18 novembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**RIS DE JEUNE BOVIN, CRÈME À LA CIBOULE, TUILE DE BLÉ NOIR
ET CHOCOLAT BLANC FUMÉ**

YOUNG COW'S BREADS, SPRING ONION CREAM, BUCKWHEAT TUILE,
AND SMOKED WHITE CHOCOLATE

à suivre

PAVÉ DE TRUITE, SAUCE ARMORICAINE, RIZ JAMBALAYA

TROUT STEAK, ARMORICAN SAUCE, AND JAMBALAYA RICE

pour finir

FEUILLETAGE, CRÉMEUX CARMEL ET FRUITS EXOTIQUES

PUFF PASTRY, CARAMEL CREAM, AND EXOTIC FRUITS



menu du jour

Mardi 19 novembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**SOUPE DE MOULES, OIGNONS MARINIÈRES,
TARTARE DE THON FUMÉ, SAUCE CHIEN**

MUSSEL SOUP, ONION AND SMOKED TUNA TARTARE, SAUCE "CHIEN"

à suivre

**PALERON DE BŒUF BRAISÉ, PURÉE DE CAROTTES,
FEUILLE DE CHOU EN TEMPURA**

BRAISED BEEF PALERON, CARROT PUREE, CABBAGE LEAF
IN TEMPURA

pour finir

**MOELLEUX CHOCOLAT-BANANE, CRÈME SOJA VANILLE
ET BANANE CARAMÉLISÉE**

CHOCOLATE AND BANANA CAKE, VANILLA SOY CREAM AND
CAMELIZED BANANA



menu du jour

Mercredi 20 novembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**PULLED LAMB, BUREK AU FROMAGE,
SALADE DE JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD AUX GRAINES**

PULLED LAMB, CHEESE BUREK,
AND YOUNG SPINACH SALAD WITH SEEDS

à suivre

FILET DE MULET, KAKI RÔTI, HUILE DE LIVÈCHE, LEMON CURD
MULLET FILLET, ROASTED PERSIMMON, LOVAGE OIL, LEMON CURD

pour finir

CORN BREAD, CREAM CHEESE, FIGUE ET POP-CORN AU MIEL
CORN BREAD, CREAM CHEESE, FIG AND HONEY POPCORN



menu du jour

Jeudi 21 novembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

FALAFEL, TARATOR ET PICKLES DE CONCOMBRE

FALAFEL, TARATOR AND CUCUMBER PICKLES

à suivre

**ORZO, CRÈME DE BROCOLI, TOMME DE BREBIS
ET GRAINES DE TOURNESOL**

ORZO, BROCCOLI CREAM, SHEEP CHEESE
AND SUNFLOWER SEED

pour finir

CAKE MYRTILLE, CRÈME VANILLE ET GLACE COCO

BLUEBERRY CAKE, VANILLA LIGHT CREAM
AND COCONUT ICE CREAM



menu du jour

Vendredi 22 novembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**PALLOTTE CACIO E OVA, CRÈME DE COURGE, GRAINES DE COURGE
TORRÉFIÉES, CHÂTAIGNES RÔTIÉS ET COPPA**

PALLOTE CACIO E OVA, SQUASH CREAM, ROASTED PUMPKIN SEED,
ROASTED CHESTNUTS AND COPPA

à suivre

**CUISSE DE LAPIN, CRÈME MOUTARDE À L'ANCIENNE, ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE ET PETITS LÉGUMES**

RABBIT THIGH, OLD-FASHIONED MUSTARD CREAM, MASHED
POTATO AND SMALL VEGETABLES

pour finir

MOUSSE CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO, GLACE STRACCIATELLA

CHOCOLATE MOUSSE, COCOA CRUMBLE
AND STRACIATELLA ICE CREAM