



## menu du jour

Lundi 10 mars

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

*pour commencer*

**CROMESQUI DE HADDOCK, SALADE DE POURPIER  
ET SAUCE CHORON**

HADDOCK CROQUETTE, PURSLANE SALAD  
AND CHORON SAUCE

*à suivre*

**CUISSE DE POULET FERMIER AUX ÉPICES CAJUN,  
RIZ SAUTÉ AU PAPRIKA FUMÉ**

FREE-RANGE CHICKEN THIGH WITH CAJUN SPICES,  
SAUTÉED RICE WITH SMOKED PAPRIKA

*pour finir*

**PANNA COTTA AU YAOURT GREC, COULIS DE MANGUE  
ET BRUNOISE DE FRUITS EXOTIQUES**

GREEK YOGURT PANNA COTTA, MANGO COULIS  
AND DICED EXOTIC FRUITS



## menu du jour

Mardi 11 mars

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**SALADE DE PETIT POIS, MIMOLETTE,  
PICKLES D'OIGNON ROUGE ET ŒUF PARFAIT**

PEA SALAD, MIMOLETTE CHEESE,  
PICKLED RED ONIONS, AND PERFECT EGG

### à suivre

**FILET DE MAQUEREAU GRILLÉ, POMME DE TERRE AU ROMARIN  
ET VIERGE DE LÉGUMES AUX OLIVES VERTES**

GRILLED MACKEREL FILLET, ROSEMARY POTATOES,  
AND VEGETABLE VINAIGRETTE WITH GREEN OLIVES

### pour finir

**CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA,  
GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT ET CRUMBLE DE NOISETTE**

TONKA BEAN CRÈME BRÛLÉE,  
WHIPPED CHOCOLATE GANACHE, AND HAZELNUT CRUMBLE



## menu du jour

Mercredi 12 mars

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

*pour commencer*

**KEFTA D'AGNEAU, CAROTTE AU CUMIN ET ORANGE**

LAMB KEFTA, CUMIN CARROTS AND ORANGE

*à suivre*

**EFFEUELLÉE DE POISSON, POLENTA CRÉMEUSE  
ET ÉMULSION PARMESANE**

FLAKED FISH, CREAMY POLENTA AND PARMESAN EMULSION

*pour finir*

**PAMPLEMOUSSE RÔTI AU POIVRE, POLLEN DE FLEUR,  
CRÈME AU MIEL ET SORBET À LA RHUBARBE**

ROASTED GRAPEFRUIT WITH PEPPER, FLOWER POLLEN,  
HONEY CREAM AND RHUBARB SORBET



## menu du jour

Jeudi 13 mars

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

*pour commencer*

**BETTERAVE, SOUPE FROIDE DE GRIOTTE ET RICOTTA**  
BEETROOT, COLD SOUR CHERRY SOUP AND RICOTTA

*à suivre*

**RISOTTO À LA PRIMAVERA**  
RISOTTO PRIMAVERA

*pour finir*

**CRÈME À LA FLEUR D'ORANGER, BRISURE DE COOKIES AU SÉSAME,  
PRALINÉ AU SÉSAME NOIR, GLACE À LA VANILLE**  
ORANGE BLOSSOM CREAM, SESAME COOKIE CRUMBS,  
BLACK SESAME PRALINE, VANILLA ICE CREAM



## menu du jour

Vendredi 14 mars

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

*pour commencer*

**CEVICHE DE POISSON, PAPAYE ET SAUGE ANANAS**

FISH CEVICHE, PAPAYA AND PINEAPPLE SAGE

*à suivre*

**PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE, GRATIN DAUPHINOIS  
ET SAUCE AU POIVRE ROUGE DE BANGKOK**

GRILLED BUTCHER'S CUT, DAUPHINOISE POTATOES  
AND BANGKOK RED PEPPER SAUCE

*pour finir*

**BISCUIT CHOCOLAT BANANE, BANANE FLAMBÉE AU RHUM AMBRÉ,  
CHANTILLY À LA VANILLE**

CHOCOLATE BANANA BISCUIT, RUM-FLAMBÉED BANANA,  
VANILLA WHIPPED CREAM