



## menu du jour

Lundi 3 mars

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**FEUILLETÉ DE CREVETTE À LA THERMIDOR,  
CHAMPIGNONS DE PARIS, CITRON ET ANETH**

SHRIMP PUFF PASTRY À LA THERMIDOR,  
PARIS MUSHROOMS, LEMON, AND DILL

### à suivre

**CUISSE DE CANETTE DES DOMBES CONFITE,  
ENDIVE BRAISÉE, CRÉMEUX DE LÉGUMES RACINES**

CONFIT DUCK LEG FROM DOMBES, BRAISED  
ENDIVE, ROOT VEGETABLE PURÉE

### pour finir

**CHOU PISTACHE, FLEUR D'ORANGER ET AMANDE  
PISTACHIO, ORANGE BLOSSOM, AND ALMOND CHOUX**



## menu du jour

Mardi 4 mars

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**ENDIVES GLACÉES AU MIEL ET À L'ORANGE, CRÉMEUX DE ROQUEFORT, CERNEAUX DE NOIX, PICKLES D'OIGNONS**  
GLAZED ENDIVES WITH HONEY AND ORANGE, ROQUEFORT CREAM, WALNUT KERNELS, AND PICKLED ONIONS

### à suivre

**FILET DE CHINCHARD, JUS D'ARÊTES, GNOCCHIS POÊLÉS ET FENOUIL CROQUANT AUX HERBES**  
HORSE MACKEREL FILLET, FISH BONE JUS, PAN-SEARED GNOCCHI, AND CRUNCHY HERB FENNEL

### pour finir

**BISCUIT CHOCOLAT-BANANE, CRÈME CARAMEL, BANANE CARAMÉLISÉE ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO**  
CHOCOLATE-BANANA BISCUIT, CARAMEL CREAM, CARAMELIZED BANANA, AND COCOA NIB TUILE



## menu du jour

Mercredi 5 mars

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

*pour commencer*

**COURGE À LA CRÈME DE LARD ET OIGNONS PICKLES**  
SQUASH WITH BACON CREAM AND PICKLED ONIONS

*à suivre*

**CUISSE DE POULET FERMIER LABEL ROUGE,  
GRATIN DE MACARONI TRUFFÉ ET PURÉE DE CAROTTES**  
LABEL ROUGE FARM CHICKEN LEG, TRUFFLED  
MACARONI GRATIN, AND CARROT PURÉE

*pour finir*

**CRUMBLE AUX FRUITS EXOTIQUES  
ET ESPUMA DE NOIX DE COCO**  
EXOTIC FRUIT CRUMBLE WITH COCONUT ESPUMA



## menu du jour

Jeudi 6 mars

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**TOMME AUX FLEURS, POMME DAUPHINE, POIRE ET NOIX**

FLOWER-AGED TOMME CHEESE, DAUPHINE  
POTATOES, PEAR, AND WALNUTS

### à suivre

**CHILI VÉGÉTAL, CHEDDAR AFFINÉ  
ET JALAPEÑOS EN PICKLES, RIZ VÉNÉRÉ**  
VEGETARIAN CHILI, AGED CHEDDAR, PICKLED  
JALAPEÑOS, AND BLACK RICE

### pour finir

**FINANCIER AUX PÉPITES DE CHOCOLAT, CRÈME BAILEYS,  
GLACE VANILLE ET TUILE AU CHOCOLAT FLEUR DE SEL**

CHOCOLATE CHIP FINANCIER, BAILEYS CREAM,  
VANILLA ICE CREAM, AND FLEUR DE SEL CHOCOLATE TUILE



## menu du jour

Vendredi 7 mars

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

*pour commencer*

**PANISSE, SAUCE VERTE, GRAVLAX DE CANARD ET AGRUMES**

ANISSE, GREEN SAUCE, DUCK GRAVLAX, AND CITRUS

*à suivre*

**RAVIOLE DE MOULES, CRÈME SAFRANÉE,  
OIGNONS MARINIERS ET HERBES FRAÎCHES**

MUSSEL RAVIOLI, SAFFRON CREAM,  
MARINER ONIONS, AND FRESH HERBS

*pour finir*

**PAVLOVA PAMPLEMOUSSE ET POIVRE DE SICHUAN**

GRAPEFRUIT PAVLOVA WITH SICHUAN PEPPER