



## menu du jour

Lundi 24 février

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**BEIGNET DE CHAMPIGNONS, PLEUROTTE EN PERSILLADE,  
PICKLES D'OIGNON, ÉMULSION DE CRESSON**  
MUSHROOM FRITTER, GARLIC-PARSLEY OYSTER MUSHROOMS,  
PICKLED ONION, AND WATERCRESS EMULSION

### à suivre

**PALERON DE BŒUF BRAISÉ FAÇON POT-AU-FEU**  
BRAISED BEEF CHUCK, POT-AU-FEU STYLE

### pour finir

**MOELLEUX AU CHOCOLAT, BANANE CARAMÉLISÉE,  
CRÈME DULCEY ET GLACE AU YAOURT CITRONNÉ**  
CHOCOLATE FONDANT, CARAMELIZED BANANA,  
DULCEY CREAM AND LEMON YOGURT ICE CREAM



## menu du jour

Mardi 25 février

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**TATIN D'ÉCHALOTES CONFITES AU MIEL ET BALSAMIQUE,  
CRÈME DE POMME DE TERRE, SALADE DE JEUNES POUSSÉS**  
CAMELIZED SHALLOT TATIN WITH HONEY AND BALSAMIC,  
POTATO CREAM, AND BABY GREENS SALAD

### à suivre

**TEMPURA DE HADDOCK FUMÉ, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES,  
SAUCE TARTARE ET CÂPRONS**  
SMOKED HADDOCK TEMPURA, CRUSHED POTATOES,  
TARTAR SAUCE, AND CAPER BERRIES

### pour finir

**BROWNIE AUX NOISETTES, CRÈME AU CAFÉ,  
TUILE AU CHOCOLAT ET GLACE À LA VANILLE**  
HAZELNUT BROWNIE, COFFEE CREAM,  
CHOCOLATE TUILE, AND VANILLA ICE CREAM



## menu du jour

Mercredi 26 février

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**SHAKSHUKA, ŒUF PARFAIT, FOCACCIA TOASTÉE,  
HUILE VERTE MENTHOLÉE**

SHAKSHUKA, SLOW-COOKED EGG, TOASTED FOCACCIA,  
MINT-INFUSED GREEN OIL

### à suivre

**FILET MIGNON DE PORC, MOUSSELINE DE PERSIL TUBÉREUX,  
CAROTTES GLACÉES ET SAUCE CHARCUTIÈRE**

PORK TENDERLOIN, PARSLEY ROOT PURÉE,  
GLAZED CARROTS, AND CHARCUTIÈRE SAUCE

### pour finir

**CRUMBLE POIRE-CHOCOLAT,  
GLACE AU CARMEL BEURRE SALÉ**

PEAR AND CHOCOLATE CRUMBLE,  
SALTED BUTTER CARMEL ICE CREAM.



## menu du jour

Jeudi 27 février

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**CAVIAR D'AUBERGINE, GRENADE,  
PAIN PITA MAISON, CORIANDRE**

EGGPLANT CAVIAR, POMEGRANATE,  
HOMEMADE PITA BREAD, AND CORIANDER

### à suivre

**RISOTTO À LA CRÈME DE COURGE, NOIX ET SALSA VERDE**

RISOTTO WITH PUMPKIN CREAM, WALNUTS, AND SALSA VERDE

### pour finir

**PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES ET GLACE À LA MANGUE**

EXOTIC FRUIT PAVLOVA WITH MANGO ICE CREAM



## menu du jour

Vendredi 28 février

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### *pour commencer*

**CROMESQUI DE BŒUF, MAYONNAISE AU CITRON CONFIT,  
PICKLES DE CHOU ROMANESCO, CERFEUIL**

BEEF CROMESQUIS, PRESERVED LEMON MAYONNAISE,  
PICKLED ROMANESCO CABBAGE, AND CHERVIL

### *à suivre*

**ENCORNET FARCI, POIREAUX SAUTÉS, CRÈME DE CHORIZO,  
SAUCE VIERGE À L'ESTRAGON**

STUFFED SQUID, SAUTÉED LEEKS, CHORIZO CREAM,  
AND TARRAGON SAUCE VIERGE

### *pour finir*

**PAIN DE GÈNES, CRÈME AU THÉ EARL GREY,  
AGRUMES BRÛLÉS, COOKIE AU SÉSAME**

GENOA CAKE, EARL GREY CREAM,  
CAMELIZED CITRUS, AND SESAME COOKIE