



menu du jour

Lundi 2 février

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**SALADE FRISÉE, LARD GRILLÉ, SAINT-FÉLICIEN FUMÉ, ŒUF DUR,
NOISETTES, VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOISETTE**

FRISÉE SALAD, GRILLED BACON, SMOKED SAINT-FÉLICIEN CHEESE,
HARD-BOILED EGG, HAZELNUTS, HAZELNUT OIL VINAIGRETTE

à suivre

**ARAINÉE DE VEAU GRILLÉE, POMMES DE TERRE MITRAILLE À L'AIL CONFIT,
JUS DE VIANDE AU CUMIN**

GRILLED VEAL HANGER STEAK, BABY POTATOES WITH CONFIT GARLIC,
CUMIN-FLAVOURED MEAT JUS

pour finir

**CAKE MARBRÉ VANILLE-CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE
ET GLACE CHOCOLAT AU PIMENT D'ESPELETTE**

MARBLE VANILLA AND CHOCOLATE CAKE, CUSTARD
AND CHOCOLATE ICE CREAM WITH ESPELETTE PEPPER



menu du jour

Mardi 3 février

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**VELOUTÉ DE PANAIS À LA FÈVE TONKA, ŒUF PARFAIT,
HUILE DE PERSIL, CHIPS DE TOPINAMBOUR**

PARSNIP VELOUTÉ WITH TONKA BEAN, SOFT-COOKED EGG,
PARSLEY OIL, JERUSALEM ARTICHOKE CRISPS

à suivre

**FILET DE MERLU, DÉCLINAISON DE COURGE, PERSIL FRIT,
BEURRE BLANC AUX HERBES FRAÎCHES**

HAKE FILLET, PUMPKIN VARIATION,
FRIED PARSLEY, HERB BEURRE BLANC

pour finir

**CRUMBLE POMME-CANNELLE,
GEL CITRON ET GLACE AU YAOURT**

APPLE AND CINNAMON CRUMBLE,
LEMON GEL AND YOGHURT ICE CREAM



menu du jour

Mercredi 4 février

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**SALADE D'ENDIVES, VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE NOIX,
NOIX FERMENTÉES, GRANNY SMITH EN PICKLES**

ENDIVE SALAD, WALNUT VINEGAR VINAIGRETTE, FERMENTED WALNUTS,
PICKLED GRANNY SMITH APPLE

à suivre

**ONGLET DE BŒUF, SAUCE ÉCHALOTE,
CAROTTES, OIGNONS DE ROSCOFF CONFITS**

BEEF HANGER STEAK, SHALLOT SAUCE,
CARROTS, CONFIT ROSCOFF ONIONS

pour finir

CHEESECAKE AUX AGRUMES ET SPÉCULOOS

CITRUS CHEESECAKE WITH SPECULOOS



menu du jour

Jeudi 5 février

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**DÉCLINAISON DE CAROTTES DE COULEUR EN DIFFÉRENTES TEXTURES,
GRUÉ DE CACAO, JUS DE CAROTTE AU CACAO, TUILE DENTELLE**

MULTICOLOURED CARROT VARIATION IN DIFFERENT TEXTURES,
COCOA NIBS, CARROT AND COCOA JUICE, LACE TUILE

à suivre

**CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES CAJUN, MOUSSELINE DE CHOU ROMANESCO,
PICKLES DE CHOU-FLEUR VIOLET, SAUCE AU YAOURT GREC ET HERBES FRAÎCHES**

CAJUN-SPICED ROASTED CAULIFLOWER, ROMANESCO CAULIFLOWER MOUSSELINE,
PICKLED PURPLE CAULIFLOWER, GREEK YOGHURT AND FRESH HERB SAUCE

pour finir

**ANANAS RÔTI, BISCUIT COCO, FRUIT DE LA PASSION
ET GLACE À LA NOIX DE COCO**

ROASTED PINEAPPLE, COCONUT BISCUIT, PASSION FRUIT
AND COCONUT ICE CREAM

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.

Origine des viandes (élevage et traitements) : France ou Irlande. Prix nets, taxes et service compris.

Les paiements en CB et espèces sont acceptés.



menu du jour

Vendredi 6 février

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**FEUILLETÉ AU JAMBON AUX HERBES, COMTÉ ET CHAMPIGNONS,
MESCLUN, PICKLES D'OIGNON ROUGE**

HERB HAM, COMTÉ AND MUSHROOM PUFF PASTRY,
MESCLUN SALAD, PICKLED RED ONIONS

à suivre

**DEMI-COQUELET LAQUÉ SOJA-MISO, RIZ BLANC INFUSÉ AU JASMIN
ET GRAINES DE SÉSAME, OIGNON NOUVEAU**

SOY AND MISO GLAZED HALF COCKEREL,
JASMINE-INFUSED WHITE RICE WITH SESAME SEEDS, SPRING ONION

pour finir

**MOUSSE AU CHOCOLAT,
TUILE CRAQUANTE AU GRUÉ DE CACAO ET FLEUR DE SEL**

CHOCOLATE MOUSSE,
CRUNCHY COCOA NIB TUILE AND FLEUR DE SEL