



menu du jour

Mardi 7 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**BLINIS MAISON AU SARRASIN, TARAMA MAISON, CRÈME MONTÉE À L'ANETH
ET AU CITRON, CAVIAR DE CITRONS VERTS, KASHA SOUFFLÉ**

HOMEMADE BUCKWHEAT BLINIS, HOMEMADE TARAMA,
WHIPPED CREAM WITH DILL AND LEMON, LIME CAVIAR, PUFFED KASHA

à suivre

**FILET D'OMBRINE, FENOUIL EN TEXTURES ET HOLLANDAISE
À L'HUILE DE CRUSTACÉS**

MEAGRE FILLET, FENNEL IN TEXTURES, AND HOLLANDAISE
WITH CRUSTACEAN OIL

pour finir

**ENTREMETS AU CHOCOLAT, FÈVE DE TONKA,
PRALINÉ NOISETTE ET GLACE À LA VANILLE**

CHOCOLATE ENTREMETS, TONKA BEAN,
HAZELNUT PRALINE, AND VANILLA ICE CREAM



menu du jour

Mercredi 8 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**ROYALE DE CHAMPIGNONS, SHIITAKÉS POÊLÉS,
GEL CAFÉ ET CROÛTONS EN PERSILLADE**

MUSHROOM ROYALE, PAN-SEARED SHIITAKE MUSHROOMS,
COFFEE GEL, AND PARSLEY CROUTONS

à suivre

**ÉCHINE DE PORC, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE,
JUS DE COCHON FAÇON BARBECUE ET SUCRINE BRAISÉE**

PORK SHOULDER, MASHED POTATOES,
BARBECUE-STYLE PORK JUS, AND BRAISED BABY GEM LETTUCE

pour finir

**PANNA COTTA AU THÉ GENMAICHA, RIZ SOUFLÉ,
MOELLEUX À LA CERISE GRIOTTE, COULIS ET SORBET MANGUE**

GENMAICHA TEA PANNA COTTA, PUFFED RICE,
MORELLO CHERRY SPONGE CAKE, COULIS, AND MANGO SORBET



menu du jour

Jeudi 9 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**HOUMOUS DE MAÏS AU CHIPOTLE, SALADE DE MAÏS,
OIGNONS ROUGES ET CORIANDRE, CHIPS DE MAÏS ET PICKLES DE JALAPEÑOS**

CHIPOTLE CORN HUMMUS, CORN SALAD
WITH RED ONIONS AND CORIANDER, CORN CHIPS, AND PICKLED JALAPEÑOS

à suivre

**GNOCCHI POÊLÉS, CRÈME DE BROCOLI,
BROCOLI SAUTÉ ET COPEAUX D'OSSAU-IRATY**

PAN-SEARED GNOCCHI, BROCCOLI CREAM,
SAUTÉED BROCCOLI, AND OSSAU-IRATY SHAVINGS

pour finir

**BANANA BREAD, CRÈMEUX CACAHUÈTE,
COMPOTÉE DE BANANES CARAMÉLISÉES ET GLACE STRACCIATELLA**

BANANA BREAD, PEANUT CREAM,
CAMELIZED BANANA COMPOTE, AND STRACCIATELLA ICE CREAM



menu du jour

Vendredi 10 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**VELOUTÉ D'ASPERGES, JAUNE D'ŒUF CONFIT,
MERINGUE SALÉE, TOAST DE PAIN À L'AIL ET CERFEUIL**

ASPARAGUS VELOUTÉ, CURED EGG YOLK,
SAVORY MERINGUE, GARLIC TOAST, AND CHERVIL

à suivre

**FILET DE LIEU FAÇON MEUNIÈRE, PANISSE FRITE,
POÊLÉ D'ARTICHAUTS EN BARIGOULE ET CRÈME D'ARTICHAUT**

MEUNIÈRE-STYLE POLLOCK FILLET, FRIED PANISSE,
SAUTÉED ARTICHOKE À LA BARIGOULE, AND ARTICHOKE CREAM

pour finir

**CARROT CAKE, CRÈME MONTÉE AU PHILADELPHIA,
SEGMENTS D'AGRUMES ET GLACE YAOURT-CITRON**

CARROT CAKE, WHIPPED PHILADELPHIA CREAM,
CITRUS SEGMENTS, AND LEMON-YOGURT ICE CREAM