



## menu du jour

Lundi 20 janvier

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

### pour commencer

**VELOUTÉ DE BUTTERNUT, GRANOLA D'AVOINE  
ET GRAINES DE COURGE, ŒUF PARFAIT**

BUTTERNUT VELOUTÉ, OAT AND PUMPKIN SEED  
GRANOLA, POACHED EGG

### à suivre

**AIGUILLETTE BARONNE D'ARGENTINE, PRESSÉ  
DE POMMES DE TERRE AU SEL FUMÉ, JUS AU PORTO  
ET PÉTALES D'OIGNONS RÔTIS**

ARGENTINE BARONNE BEEF AIGUILLETTE, SMOKED SALT  
POTATO PRESS, PORT WINE JUS, ROASTED ONION PETALS

### pour finir

**PAIN D'ÉPICES, CRÈME À LA VANILLE ET GELÉE D'ORANGE**

GINGERBREAD, VANILLA CREAM, ORANGE GEL



## menu du jour

Mardi 21 janvier

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

### pour commencer

**HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES, CHIMICHURRI,  
GALETTE DE MAÏS FRITE ET SALADE D'HERBES**  
RED BEAN HUMMUS, CHIMICHURRI, CRISPY CORN  
CAKE, FRESH HERB SALAD

### à suivre

**PAVÉ DE MERLU, PURÉE DE CÉLERI-RAVE,  
CHIPS DE CÉLERI ET ÉCLATS DE NOISETTE**  
HAKE FILLET, CELERAC PURÉE, CRISPY CELERY  
CHIPS, HAZELNUT CRUMBLE

### pour finir

**MOELLEUX CHOCOLAT-BANANE, GANACHE DULCEY,  
BANANES POÊLÉES AU RHUM AMBRÉ**  
CHOCOLATE-BANANA FONDANT, DULCEY GANACHE,  
RUM-FLAMBÉED BANANAS



## menu du jour

Mercredi 22 janvier

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

### pour commencer

**RISONI, CRÈME DE COQUILLAGE, PICKLES  
DE MOULES ET OIGNONS FAÇON MARINIÈRE**  
RISONI, SHELLFISH CREAM, PICKLED MUSSELS,  
MARINIÈRE-STYLE ONIONS

### à suivre

**DARNE DE SAUMON, CRÈME À LA CAMOMILLE  
ET FONDUE DE POIREAUX**  
SALMON STEAK, CHAMOMILE CREAM, LEEK FONDUE

### pour finir

**PAIN DE GÊNES, CONFIT DE MYRTILLES,  
PRALINÉ AMANDE, GLACE VANILLE**  
GENOA CAKE, BLUEBERRY COMPOTE,  
ALMOND PRALINE, VANILLA ICE CREAM



## menu du jour

Jeudi 23 janvier

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

### pour commencer

**PANISSE, ÉMULSION AU CURRY VERT, RAVIOLE  
DE BLETTES ET CITRON CONFIT**

PANISSE, GREEN CURRY EMULSION, SWISS CHARD  
RAVIOLI, CANDIED LEMON

### à suivre

**RISOTTO D'ÉPEAUTRE, CRÈME DE CHAMPIGNONS À LA FÈVE  
TONKA ET ÉMULSION CAFÉ, ÉPEAUTRE CROUSTILLANT**

SPELT RISOTTO, MUSHROOM CREAM WITH TONKA BEAN,  
COFFEE EMULSION, CRISPY SPELT

### pour finir

**BROWNIE AUX NOIX DE CAJOU, COMPOTÉE DE POIRES,  
GLACE STRACCIATELLA**

CASHEW BROWNIE, PEAR COMPOTE, STRACCIATELLA ICE CREAM



## menu du jour

Vendredi 24 janvier

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

### pour commencer

**PÂTÉ EN CROÛTE MAISON, CONDIMENT CORNICHONS  
ET MOUTARDE À L'ANCIENNE, HUILE DE NOIX**

HOMEMADE PÂTÉ EN CROÛTE, PICKLED GHERKIN  
AND OLD-FASHIONED MUSTARD CONDIMENT, WALNUT OIL

### à suivre

**ENTRECÔTE FRANÇAISE, PURÉE DE TOPINAMBOURS,  
CRÈME D'AIL ET ESTRAGON**

FRENCH RIBEYE STEAK, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE,  
GARLIC AND TARRAGON CREAM

### pour finir

**CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET POIVRE DE SICHUAN,  
FINANCIER AUX AGRUMES, SARRASIN SOUFLÉ**

SICHUAN PEPPER CHOCOLATE CRÉMEUX,  
CITRUS FINANCIER, PUFFED BUCKWHEAT