



## menu du jour

Lundi 27 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**SAMOUSSA AU CANARD CONFIT, CHUTNEY À L'ANANAS ET AU PIMENT,  
SALADE VERTE ET VINAIGRETTE AU CITRON VERT**

DUCK CONFIT SAMOSA, PINEAPPLE-CHILI CHUTNEY,  
GREEN SALAD AND LIME VINAIGRETTE

### à suivre

**HAMPE DE BŒUF, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE,  
ÉCHALOTE CONFITE AU VINAIGRE BALSAMIQUE, PERSIL FRIT**

HANGER STEAK, SWEET POTATO MOUSSELINE,  
SHALLOT CONFIT WITH BALSAMIC, FRIED PARSLEY

### pour finir

**CRÉMEUX À LA MENTHE, GEL AU CITRON,  
COMPOTÉE DE FRAISES, CRUMBLE ET FRAISES FRAÎCHES**

MINT CREMEUX, LEMON GEL, STRAWBERRY COMPOTE,  
CRUMBLE AND FRESH STRAWBERRY



## menu du jour

Mardi 28 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**ŒUF PARFAIT FUMÉ, ÉPINARDS ET AIL DES OURS SAUTÉS,  
CRUMBLE DE FETA, ZESTE DE CITRON JAUNE**

SMOKED SOFT-COOKED EGG, SAUTÉED SPINACH AND WILD GARLIC,  
FETA CRUMBLE, LEMON ZEST

### à suivre

**PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, CHOU-FLEUR COLORÉ, TUILE DENTELLE,  
JUS DE BETTERAVE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE**

GRILLED SALMON FILLET, COLORED CAULIFLOWER, LACE TUILE,  
BEETROOT JUS WITH RASPBERRY VINEGAR

### pour finir

**SABLÉ BRETON, COMPOTÉE DE RHUBARBE,  
CRÈME À LA BAIE DE MA KHAEN ET GLACE À LA VANILLE**

BRETON SHORTBREAD, RHUBARB COMPOTE,  
MA KHAEN BERRY CREAM AND VANILLA ICE CREAM



## menu du jour

Mercredi 29 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**CRÈME DE COURGETTE AU CHÈVRE FRAIS ET À LA SAUGE,  
CITRON CONFIT ET BAGUETTE CROUSTILLANTE**

COURGETTE CREAM WITH FRESH GOAT'S CHEESE AND SAGE,  
PRESERVED LEMON AND CRISPY BAGUETTE

### à suivre

**DAURADE GRILLÉE, LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS,  
SAUCE VIERGE**

GRILLED SEA BREAM, SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES  
WITH SAUCE VIERGE

### pour finir

**FINANCIER À LA PISTACHE, CRÉMEUX AU MIEL D'ACACIA,  
SEGMENTS D'AGRUMES**

PISTACHIO FINANCIER, ACACIA HONEY CREMEUX,  
CITRUS SEGMENTS



## menu du jour

Jeudi 30 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**HOUMOUS AU MAÏS ET AU PAPRIKA FUMÉ, POPCORN SALÉ,  
TORTILLA CROUSTILLANTE ET PICKLES D'OIGNON ROUGE**

CORN HUMMUS WITH SMOKED PAPRIKA, SALTED POPCORN,  
CRISPY TORTILLA AND PICKLED RED ONION

### à suivre

**FREGOLA SARDA, TOMATES CERISE RÔTIES,  
ROQUETTE ET OLIVES NOIRES, PIGNONS DE PIN, PESTO ROSSO**

FREGOLA SARDA, ROASTED CHERRY TOMATOES,  
ROCKET AND BLACK OLIVES, PINE NUTS, PESTO ROSSO

### pour finir

**ENTREMETS CHOCOLAT NOISETTE,  
CRÈME À LA TONKA ET GLACE STRACCIATELLA**

CHOCOLATE AND HAZELNUT ENTREMET,  
TONKA BEAN CREAM AND STRACCIATELLA ICE CREAM