



## menu du jour

lundi 11 septembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

### pour commencer

**FRAÎCHEUR DE TOMATES À L'ANCIENNE, CROUTONS À L'AIL  
ET HUILE D'OLIVE**

*HEIRLOOM TOMATOES, GARLIC CROUTONS AND OLIVE OIL*

### à suivre

**SECRETO ET ROSTY DE LÉGUMES**

*SECRETO AND VEGETABLE ROSTY*

### pour finir

**MIRABELLES RÔTIES, ROMARIN ET SORBET À L'ABRICOT**

*ROASTED MIRABELLE WITH ROSEMARY AND APRICOT SORBET*



## menu du jour

mardi 12 septembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

### pour commencer

**SALADE DE FÈVES ET CREVETTES, SAUCE COCO**  
*BEAN AND SHRIMP SALAD WITH COCONUT SAUCE*

### à suivre

**QUASI DE VEAU RÔTI, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES**  
**AUX ÉPICES ET AUBERGINES**  
*ROAST VEAL, SWEET POTATO MOUSSELINE*  
*WITH SPICES AND EGGPLANT*

### pour finir

**CONCOMBRE POCHÉ À LA ROSE, MERINGUE EN PÉTALE DE ROSE**  
**ET SORBET AU KIWI**  
*ROSE POACHED CUCUMBER, MERINGUE AND KIWI SORBET*



## menu du jour

mercredi 13 septembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

### pour commencer

**ŒUF PARFAIT, MOUSSE BROCOLIS ET WASABI, LÉGUMES CROQUANTS**

*EGG PERFECT, BROCCOLI AND WASABI MOUSSE, CRISPY VEGETABLES*

### à suivre

**COQUELET EN MARINADE ET POMMES DE TERRE RUSTIQUES**

**AUX HERBES FRAÎCHES**

*COCKEREL IN MARINADE AND RUSTIC POTATOES WITH FRESH HERBS*

### pour finir

**BISCUIT CHOCOLAT ET GINGEMBRE, CRÉMEUX AU CHOCOLAT,**

**CARAMEL BAILEYS**

*CHOCOLATE AND GINGER BISCUIT, CREAMY CHOCOLATE,*

*CARAMEL BAILEYS*



## menu du jour

jeudi 14 septembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

### pour commencer

**CANNELLONI DE LÉGUMES ET OLIVES NOIRES**

*CANNELLONI WITH VEGETABLES AND BLACK OLIVES*

### à suivre

**RISOTTO D'ÉPEAUTRE, CRÈME DE CHAMPIGNONS ET NOISETTES**

*SPELT RISOTTO WITH MUSHROOM CREAM AND HAZELNUTS*

### pour finir

**BISCUIT GRUÉ DE CACAO, PRALINÉ NOISETTE, CRÉMEUX AU YUZU**

*COCOA BISCUIT, HAZELNUT PRALINE, YUZU CREAM*



## menu du jour

vendredi 15 septembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

### pour commencer

**BEN BAO AU CRÂBE, ŒUFS DE HOMARDET SAUCE DE CONCOMBRE**

*BEN BAO WITH CRAB, LOBSTER ROE AND CUCUMBER SAUCE*

### à suivre

**FILET DE LIEU NOIR SNACKÉ ET LÉGUMES DE SAISON**

*SAITHE FILLET WITH SEASONAL VEGETABLES*

### pour finir

**MOELLEUX AUX NOIX, COULIS ET FICHES FRAÎCHES**

*SOFT WALNUT CAKE, COULIS AND FRESH LEAFLETS*

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.