



menu du jour

Lundi 4 décembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

CANARD CONFIT À L'ORANGE, HARICOT COCO BLANC

DUCK CONFIT WITH ORANGE AND WHITE COCONUT BEANS

à suivre

**PAVÉ DE SAUMON, CHOUX EN TEXTURE
ET VIERGE AUTOMNALE**

SALMON STEAK, TEXTURED CABBAGE
AND AUTUMN VIRGIN

pour finir

RIZ AU LAIT, DULCEY DE LECHE, SIPHON YAOURT CITRON

RICE PUDDING, DULCEY DE LECHE, LEMON YOGHURT SIPHON



menu du jour

Mardi 5 décembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

RILLETTE DE POISSON, EDAMAME, MISO DE PAMPLEMOUSSE

FISH RILLETTE, EDAMAME, GRAPEFRUIT MISO

à suivre

**POITRINE COCHON, COURGE SPAGHETTI,
CRÈME DE THYM AU LARD**

PORK BELLY, SPAGHETTI SQUASH,
THYME CREAM WITH BACON

pour finir

CARROT CAKE, ÉPICE DE NOËL, CRÈME CAFÉ

CARROT CAKE, CHRISTMAS SPICE, COFFEE CREAM



menu du jour

Mercredi 6 décembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**ŒUF PARFAIT, VELOUTÉ PANAIIS VANILLE TONKA,
PRALINÉ DE GRAINE DE COURGE**

PERFECT EGG, PARSNIP AND TONKA VANILLA VELOUTÉ,
PUMPKIN SEED PRALINE

à suivre

TRUITE, POIREAUX, BEURRE BLANC AGRUME

TROUT, LEEKS, CITRUS BEURRE BLANC

pour finir

TARTE MYRTILLE, RICOTTA, ESSENCE DE SAPIN

BLUEBERRY, RICOTTA AND ESSENCE OF FIR TART



menu du jour

Jeudi 7 décembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

CAPPUCCINO TOPINAMBOUR CAFÉ, ORANGE ET TUILE DE PAIN

CAPPUCCINO JERUSALEM ARTICHOKE COFFEE,
ORANGE AND BREAD TUILE

à suivre

POT AU FEU DE LÉGUMES D'ANTAN

OLD-FASHIONED VEGETABLE STEW

pour finir

**ROULÉ SÉSAME NOIR, MARMELADE CLÉMENTINE,
CHANTILLY VANILLE**

BLACK SESAME ROLL, CLEMENTINE MARMALADE,
VANILLA WHIPPED CREAM



menu du jour

Vendredi 8 décembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

TERRINE DE SAUMON ET ST-JACQUES, LAITUE DE MER FRITE

SALMON AND SCALLOP TERRINE, FRIED SEA LETTUCE

à suivre

**PALERON DE BŒUF DE BŒUF BRAISÉ,
SAUCE TOMATÉ, GNOCCHI**

BRAISED CHUCK OF BEEF, TOMATO SAUCE, GNOCCHI

pour finir

CHOCOLAT POIS CHICHE, CRÈME ORGEAT, KASHA GRILLÉ

CHOCOLATE CHICKPEA BISCUIT, ORGEAT CREAM,
GRILLED KASHA