



menu du jour

Lundi 4 mars

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**BANH BAO DE PORC CONFIT,
SALADE DE CHOUX ROUGE ACIDULÉE**

BANH BAO WITH PORK CONFIT AND TANGY RED CABBAGE SALAD

à suivre

**MAQUEREAU RÔTI, FENOUIL CONFIT AU CARVI,
CONDIMENT CITRON CONFIT ET OLIVES NOIR**

ROAST MACKEREL, FENNEL CONFIT WITH CARAWAY,
LEMON CONFIT AND BLACK OLIVE CONDIMENT

pour finir

TARTE FEUILLETÉE PISTACHE GRIOTTE

PUFF PASTRY TART WITH PISTACHIO AND MORELLO CHERRY



menu du jour

Mardi 5 mars

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**CRÈME BRÛLÉE CHÈVRE MIEL, TABOULÉ VÉGÉTAL,
LÉGUMES PICKLES**

HONEY-GOAT CRÈME BRÛLÉE, VEGETABLE TABBOULEH,
PICKLED VEGETABLES

à suivre

RIBS DE BŒUF BRAISÉS, PATATE DOUCE ET MAÏS

BRAISED BEEF RIBS, SWEET POTATO AND CORN

pour finir

BABA AUX AGRUMES, CHANTILLY VANILLE

CITRUS BABA WITH VANILLA WHIPPED CREAM



menu du jour

Mercredi 6 mars

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**HARENG GRILLÉ, SEMOULE DE CHOUX-FLEURS AUX AGRUMES,
CRÈME ACIDULÉE ET HERBES FRAÎCHES**

GRILLED HERRING, CITRUS CAULIFLOWER SEMOLINA,
SOUR CREAM AND FRESH HERBS

à suivre

**DAURADE NACRÉE, CAROTTE, YAOURT FUMÉ,
TAGÈTE, SAUCE VIERGE PRINTANIÈRE**

PEARLY SEA BREAM, CARROT, SMOKED YOGHURT,
TAGETES, SPRING SAUCE

pour finir

MIKI MOTO MARRON CASSIS

MIKIMOTO BLACKCURRANT AND CHESTNUT



menu du jour

Jeudi 7 mars

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**LE « RADIS - BEURRE » TERREAU VÉGÉTAL, FINE GELÉE AGRUMES,
BEURRE AROMATISÉ À LA SARRIETTE**

RADISH AND BUTTER, VEGETABLE COMPOST,
FINE CITRUS JELLY, SAVORY-FLAVOURED BUTTER

à suivre

**CHOUX-FLEUR EN CROÛTE ÉPICÉE, RAITA
ET CONCOMBRE PICKLES**

SPICY CAULIFLOWER CRUSTS, RAITA AND CUCUMBER PICKLES

pour finir

**BISCUIT AUX AGRUMES, BRUNOISE
ET ESPUMA DE FRUITS EXOTIQUES**

CITRUS BISCUIT, BRUNOISE AND EXOTIC FRUIT ESPUMA



menu du jour

Vendredi 8 mars

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**COLESLAW AUX GRAINES DE COURGE,
CRANBERRIES ET ŒUF DE CAILLE**

COLESLAW WITH PUMPKIN SEEDS,
CRANBERRIES AND QUAIL EGG

à suivre

**CÔTE DE COCHON RÔTIE, POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS,
CRÈME AUX AGRUMES ET SARRASIN**

ROAST PORK CHOP, FIELD POTATOES, CITRUS
AND BUCKWHEAT CREAM

pour finir

**BISCUIT MOELLEUX AU CACAO, MOUSSE CHOCOLAT FAÇON
GRAND-MÈRE ET TUILE CROUSTILLANTE**

SOFT COCOA BISCUIT, GRANDMA-STYLE CHOCOLATE MOUSSE
AND CRISPY TUILE