



menu du jour

Lundi 30 septembre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**VELOUTÉ DE PANAIS À LA VANILLE ET FÈVE TONKA,
GRANOLA SALÉ ET ŒUF PARFAIT**

PARSNIP VELOUTÉ WITH VANILLA AND TONKA BEAN,
SAVORY GRANOLA, AND POACHED EGG

à suivre

PAVÉ DE SAUMON, POLENTA ET CRÈME AUX ÉPICES CAJUN

SALMON STEAK, POLENTA, AND CAJUN-SPICED CREAM

pour finir

CRUMBLE PÊCHE ET PRUNE, BASILIC

PEACH AND PLUM CRUMBLE, BASIL



menu du jour

Mardi 1er octobre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**RILLETTE DE POISSON, SALADE DE HARICOTS
ROUGES ET MAÏS, POIVRON MICRO-GOUTTE**
FISH RILLETTES, RED BEAN AND CORN SALAD,
MINI DROP PEPPER

à suivre

ÉPAULE DE VEAU FAÇON BLANQUETTE
VEAL SHOULDER COOKED BLANQUETTE STYLE

pour finir

CRUMBLE POMME-VANILLE, GLACE COOKIE
APPLE-VANILLA CRUMBLE, COOKIE ICE CREAM



menu du jour

Mercredi 2 octobre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**HARICOTS BLANCS, BOUILLON ET EFFILOCHÉ
DE BŒUF, PAIN À L'AIL**

WHITE BEANS, BROTH, AND PULLED BEEF, GARLIC BREAD

à suivre

**PAVÉ DE LIEU JAUNE, PANISSE, CRÉMEUX DE MOULES
ET TXISTORRA DE BŒUF**

YELLOW POLLOCK STEAK, CHICKPEA PANISSE,
CREAMY MUSSELS, AND BEEF TXISTORRA

pour finir

CLAFOUTIS MYRTILLE ET BAIE DE VERVEINE, SORBET VERVEINE

BLUEBERRY AND VERBENA CLAFOUTIS, VERBENA SORBET



menu du jour

Jeudi 3 octobre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

**FALAFEL, YAOURT AUX HERBES, PICKLES D'OIGNON
ROUGE ET GOCHUJANG**

FALAFEL, HERB YOGURT, PICKLED RED ONION,
AND GOCHUJANG

à suivre

LASAGNE DE CHAMPIGNONS

MUSHROOM LASAGNA

pour finir

ÎLE FLOTTANTE À LA MANGUE ET POIVRE DE SICHUAN

FLOATING ISLAND WITH MANGO AND SICHUAN PEPPER



menu du jour

Vendredi 3 octobre

entrée / plat / dessert : 32 €

entrée / plat ou plat / dessert : 26 €

pour commencer

KULAJDA, HARENG FUMÉ ET HERBES FRAÎCHES

KULAJDA, SMOKED HERRING, AND FRESH HERBS

à suivre

**CUISSE DE POULET FERMIER, GRATIN DE MACARONI
ET JUS DE VIANDE AU THYM**

FREE-RANGE CHICKEN LEG, MACARONI GRATIN,
AND THYME JUS

pour finir

**POÊLÉE DE BANANE À L'YLANG-YLANG,
BISCUIT CHOCO-BANANE ET GEL AU RHUM VANILLE**

SAUTÉED BANANA WITH YLANG-YLANG, CHOCO-BANANA
BISCUIT, AND VANILLA-RUM GEL