



menu du jour

Lundi 17 août

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**RILLETTES DE POISSON, LECHE DE TIGRE,
GRANOLA SALÉ ET SALADE DE FLEURS**

FISH RILLETTES, LECHE DE TIGRE,
SAVOURY GRANOLA AND FLOWER SALAD

à suivre

**CUISSE DE VOLAILLE, SAUCE AU POIVRE,
GRATIN DE RIGATONI**

CHICKEN THIGH, PEPPER SAUCE
AND RIGATONI GRATIN

pour finir

**MOELLEUX AU CHOCOLAT, CONFIT DE CASSIS,
TUILE DE CASSIS ET GLACE À LA VANILLE**

CHOCOLATE FONDANT, BLACKCURRANT COMPOTE,
BLACKCURRANT TUILE AND VANILLA ICE CREAM



menu du jour

Mardi 18 août

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**NEMS DE CANARD, GEL D'ORANGE, PESTO D'HERBES
ET ÉCLATS DE NOISETTES**

DUCK SPRING ROLL, ORANGE GEL, HERB PESTO
AND HAZELNUT CRUMBLE

à suivre

**PAVÉ DE TRUITE, BEURRE BLANC AU PIMENT D'ESPELETTE,
HUILE DE PAPRIKA, POMMES DAUPHINES ET PIPERADE**

TROUT FILLET, ESPELETTE PEPPER BEURRE BLANC,
PAPRIKA OIL, DUCHESS POTATOES AND PIPERADE

pour finir

**TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES, CONFIT DE FRAMBOISE
ET FRUITS ROUGES FRAIS**

RED BERRY TIRAMISU, RASPBERRY COMPOTE
AND FRESH BERRIES



menu du jour

Mercredi 19 août

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

ROLL DE LA MER, NORI FRIT, SUPRÊME D'AGRUMES ET HERBES FRAÎCHES

SEAFOOD ROLL, FRIED NORI, CITRUS SUPREME
AND FRESH HERBS

à suivre

ONGLET DE VEAU, MOUTARDE AU MIEL, PICKLES DE CONCOMBRE ET ACHARD DE LÉGUMES

VEAL HANGER STEAK, HONEY MUSTARD, PICKLED CUCUMBER
AND VEGETABLE ACHARD

pour finir

CRÈME VANILLÉE, GRANOLA AUX FRUITS SECS, FIGUE RÔTIE ET GLACE AU YAOURT

VANILLA CREAM, DRIED FRUIT GRANOLA,
ROASTED FIG AND YOGHURT ICE CREAM



menu du jour

Jeudi 20 août

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

SOUPE AU PISTOU, CRÈME MONTÉE AU BASILIC ET CROÛTONS À L'AIL

PISTOU SOUP, WHIPPED BASIL CREAM AND GARLIC CROUTONS

à suivre

GNOCCHI DE POMME DE TERRE, SAUCE AU GORGONZOLA ET NOIX

POTATO GNOCCHI, GORGONZOLA SAUCE AND WALNUTS

pour finir

**MADELEINE À LA FÈVE DE TONKA, CRÉMEUX AU CHOCOLAT 70 %,
FRAMBOISES FRAÎCHES ET GLACE STRACCIATELLA**

TONKA BEAN MADELEINE, 70% CHOCOLATE CRÉMEUX,
FRESH RASPBERRIES AND STRACCIATELLA ICE CREAM



menu du jour

Vendredi 21 août

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**ARANCINI AU PARMESAN ET À LA SAUGE, ÉMULSION DE PARMESAN,
CRÉMEUX D'ARTICHAUT, CITRON ET ROQUETTE**

PARMESAN AND SAGE ARANCINI, PARMESAN EMULSION,
ARTICHOKE CRÉMEUX, LEMON AND ROCKET

à suivre

**LIEU NOIR, SAUCE MEURETTE, CHAMPIGNONS DE PARIS,
LARD PAYSAN ET PAIN MELBA**

POLLOCK, MEURETTE SAUCE, BUTTON MUSHROOMS,
CURED PORK BELLY AND MELBA TOAST

pour finir

**ESPUMA DE CHEESECAKE, CRUMBLE SPÉCULOOS
ET GEL DE FRUITS ROUGES**

CHEESECAKE ESPUMA, SPECULOOS CRUMBLE
AND RED BERRY GEL