



menu du jour

Lundi 05 octobre

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**AUBERGINE PRESSÉE, CRÈME DE BURRATA FUMÉE, SUMAC, PIGNONS DE PIN
ET HUILE VERTE**

PRESSED AUBERGINE, SMOKED BURRATA CREAM, SUMAC, PINE NUTS
AND GREEN HERB OIL

à suivre

**POULPE ET ENCORNET GRILLÉS, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE,
SAUCE AU CHORIZO, POIVRON ROUGE ET AMANDES**

GRILLED OCTOPUS AND SQUID, CHIVE CRUSHED POTATOES, CHORIZO SAUCE,
RED PEPPER AND ALMONDS

pour finir

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE, MADELEINE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT,
BANANE CARAMELISÉE ET GLACE STRACCIATELLA**

VANILLA CRÈME BRÛLÉE, CHOCOLATE CHIP MADELEINE, CARAMELISED BANANA
AND STRACCIATELLA ICE CREAM

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.

Our dishes may contain allergens. Please ask our restaurant manager for further information.
Origin of meat (rearing and processing): France or Ireland. Net prices, including taxes and service.
Credit card and cash payments are accepted.



menu du jour

Mardi 06 octobre

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

CUISSES DE GRENOUILLE MEUNIÈRES, CURRY VERT ET CROÛTONS DE PAIN

MEUNIÈRE-STYLE FROG LEGS, GREEN CURRY AND BREAD CROUTONS

à suivre

HAMPE DE BŒUF, TOPINAMBOUR EN TEXTURES, JUS DE VIANDE AU VADOUVAN

BEEF HANGER STEAK, JERUSALEM ARTICHOKES IN VARIOUS TEXTURES, VADOUVAN JUS

pour finir

**FIGUE RÔTIE AU MIEL, CRÈME DE SÉSAME NOIR, FIGUE FRAÎCHE
ET BISCUIT À LA VANILLE**

HONEY-ROASTED FIG, BLACK SESAME CREAM, FRESH FIG
AND VANILLA BISCUIT

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.

*Our dishes may contain allergens. Please ask our restaurant manager for further information.
Origin of meat (rearing and processing): France or Ireland. Net prices, including taxes and service.
Credit card and cash payments are accepted.*



menu du jour

Mercredi 07 octobre

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**RAVIOLI DE CREVETTES, BOUILLON DE TÊTES DE CREVETTES À LA CITRONNELLE,
OIGNON CÉBETTE ET TUILE DE TAPIOCA**

SHRIMP RAVIOLI, LEMONGRASS SHRIMP HEAD BROTH, SPRING ONION
AND TAPIOCA TUILE

à suivre

**TATAKI DE THON ROUGE, MARINADE MISO-GINGEMBRE, OIGNONS GRELOTS
AU SOJA ET RIZ JASMIN VINAIGRÉ**

BLUEFIN TUNA TATAKI, MISO-GINGER MARINADE, SOY-GLAZED PEARL ONIONS
AND SEASONED JASMINE RICE

pour finir

ENTREMETS CHOCOLAT-CARAMEL, GLACE AU CARAMEL

CHOCOLATE AND CARAMEL ENTREMET, CARAMEL ICE CREAM

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.

*Our dishes may contain allergens. Please ask our restaurant manager for further information.
Origin of meat (rearing and processing): France or Ireland. Net prices, including taxes and service.
Credit card and cash payments are accepted.*



menu du jour

Jeudi 08 octobre

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

TOMBÉE DE POIREAUX, ŒUF PARFAIT, NOIX ET COMTÉ

WILTED LEEKS, PERFECT EGG, WALNUTS AND COMTÉ

à suivre

**DÉCLINAISON DE ROMANESCO, PARMESAN ET AMANDES EFFILÉES,
PICKLES DE CHOU-FLEUR VIOLET**

ROMANESCO IN VARIOUS TEXTURES, PARMESAN AND FLAKED ALMONDS,
PURPLE CAULIFLOWER PICKLES

pour finir

**PUDDING DE GRAINES DE CHIA, KIWI FRAIS, ESPUMA AU YAOURT
ET NOIX DE PÉCAN**

CHIA SEED PUDDING, FRESH KIWI, YOGURT ESPUMA AND PECANS

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.

Our dishes may contain allergens. Please ask our restaurant manager for further information.
Origin of meat (rearing and processing): France or Ireland. Net prices, including taxes and service.
Credit card and cash payments are accepted.



menu du jour

Vendredi 09 octobre

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

pour commencer

**TARTE FINE À L'ÉCHALOTE CONFITE, SARDINE GRILLÉE, CÂPRES
ET RÉDUCTION DE BALSAMIQUE**

THIN TART WITH CONFIT SHALLOTS, GRILLED SARDINE, CAPERS
AND BALSAMIC REDUCTION

à suivre

**SUPRÊME DE PINTADE, CHAMPIGNONS EN PERSILLADE, GEL DE CAFÉ,
SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET AU CAFÉ**

GUINEA FOWL SUPREME, GARLIC AND PARSLEY MUSHROOMS, COFFEE GEL,
MUSHROOM AND COFFEE SAUCE

pour finir

**BISCUIT AU CITRON NOIR D'IRAN, CRÉMEUX AU CITRON, GLACE AU YAOURT
ET SEGMENTS D'AGRUMES**

IRANIAN BLACK LIME BISCUIT, LEMON CREAM, YOGURT ICE CREAM
AND CITRUS SEGMENTS

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.

Our dishes may contain allergens. Please ask our restaurant manager for further information.
Origin of meat (rearing and processing): France or Ireland. Net prices, including taxes and service.
Credit card and cash payments are accepted.