
LES ENTRÉES / STARTERS

Ceviche de thon blanc, algues et œufs de poissons	19€	White tuna ceviche, seaweed and roe
Salade de pousses, haricots verts, radis, vinaigrette et fromage truffés	19€	Green bean salad, radish, truffled cheese and vinaigrette
Gravelax de truite et betteraves en textures	18€	Trout gravlax and beetroot variation
Terrine de foie gras de canard marbrée au vin rouge maison	18€	Homemade duck foie gras terrine, marbled with red wine

LES PLATS / MAIN DISHES

Duck breast, celeriac mousseline, grapes and wine sauce	30€	Magret de canard, mousseline de céleri-rave, raisins et sauce vin
Selle d'agneau braisée, chou rouge et jus d'agneau à l'ail noir	32€	Braised saddle of lamb, red cabbage and black garlic jus
Risotto de courge, champignons et noix	22€	Squash risotto, mushroom and nuts
Linguine alle vongole	34€	Linguini alle vongole
Filet de bar nacré, mousseline de patate douce vanillée, sucrose braisée et bisque	29€	Sea bass fillet, vanilla sweet potato mousseline, braised lettuce and bisque

LES DESSERTS / DESSERTS

Sélection de fromages affinés	12€	Selection of fine cheeses
Pavlova pêches rôties et verveine	10€	Roasted peach and verbena pavlova
Moelleux chocolat et framboises	10€	Chocolate cake and raspberries
Mille-feuille vanilla et praliné	10€	Vanilla and praline mille-feuille