

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

(Du lundi au vendredi)
(from Monday to Friday)

Entrée, plat ou Plat, dessert - 35 Eur par personne

Entrée, plat et dessert - 45 Eur par personne

Starter, main dish or Main dish, dessert - 35 Eur per person

Starter, main dish and dessert - 45 Eur per person

[Notre Suggestion du Jour - Our Special of the day](#)



Entrées / Starters

Soupe d'avocats, tartare de crevettes épicées, tortillas au maïs maison*

Avocado soup, spicy shrimp tartare, corn tortillas* 17€

Carpaccio de poulpe, beurre de macadamia , sorbet tomate jaune*

Octopus carpaccio, macadamia nut butter, yellow tomato sorbet* 19€

Pâté en croûte de canard et foie gras (finaliste championnat du monde 2015)

Duck and foie gras crust pie "pâté" (finalist of world championship 2015) 18€

Thon cru et fumé, crispy au sésame wasabi et sauce soja 2 ans d'âge

Smoked and raw tuna, crispy with wasabi sesame and soy sauce 2 years aged 19€

Plats / Main dishes

Pavé de quasi de veau grillé, macaroni farcis à la roquette, jus au poivre sauvage

Grilled veal pavé, macaroni stuffed with arugula, black pepper juice 29€

Risotto aux gambas*

Prawns' risotto 26€

Râble de lapin au miel de chêne, mélange de légumineux

Saddle of rabbit with oak honey, vegetable mix 29€

Pavé de sandre, émulsion à la fleur d'hibiscus, tagliatelle fraîche maison

Pileperch fillet, emulsion with hibiscus flower, freshly homemade tagliatelle pasta 28€

Desserts

Cannelloni sucré à la pistache et glace fromage blanc

Sweet cannelloni with pistachio and cream cheese ice cream 12€

Eclair du Westminster au thé de fleurs de bleuets

Westminster éclair, cornflower's tea 12€

Millefeuille à la fraise guarigette et crème vanille

Millefeuille with forest strawberry and vanilla cream 12€

Sphère au chocolat, compotée de rhubarbe et chocolat au lait

Chocolate sphere, rhubarb compote and milk chocolate 12€

PRIX NETS / NET PRICES

* Plats sans gluten / * Gluten free dishes

Boisson non comprise / Drink non included

TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées

VAT: 10% on food and non-alcoholic beverages

TVA: 20 % sur les vins et alcools"

VAT: 20% on wines and spirits "

Origine viande: France / Origin of meat: France

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our dishes are homemade and made on the spot from raw products