

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



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 - TVA: 20 % sur les vins et alcools"

VAT: 10% on food and non-alcoholic beverages - 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

Entrées / Starters

Carottes confites, crème de citron, condiment noisettes et coriandre

Confit carrots, lemon cream hazelnuts, coriander

19 €

Tartare de boeuf et huitre au couteau, noisettes et son écume d'eau de mer

Steak tartar and oysters, hazelnut, meerschaum

19 €

Velouté et tagliatelle de butternut, châtaignes torréfiées

Velouté and tagliatelli, roasted chesnut

19 €

Plats / Main dishes

Saumon mi-cuit, coriandre et citron vert, maïs grillé et son crémeux de patate douce

Salmon filet ,coriander, green lemon grilled corn, cream sweet patato

26 €

Filet rôti de canette , duo de betterave et cèpes en différentes textures

Roasted duckling filet, duet beetroot and cep

26 €

Poulpe à la Provençale, poivrons grillés et son coulis

Octopus of provençal, grilled peper and coulis

26 €

Desserts

Tarte citron-yuzu , éclats de meringue, suprêmes de citron vert et jaune

Lemon-Yuzu tarte, meringue, green and yellow lemon

12 €

Eclair Paris-Brest, trop connu pour le décrire

Paris-Brest, sugared cream

12 €

Millefeuille à la vanille Bourbon de Madagascar

Puff pastry, Bourbon vanillia cream from Madagascar

12 €