

Menu : 47€

(Entrée, plat, dessert)

ENTRÉES : 15€

Tartare de saumon mariné au citron vert, radis de couleur, sucrose et avocats
Salmon tartare marinated in lime, colored radishes, salad ans avocado

Carpaccio de poulpe sauce vierge, émulsion au sésame
Octopus carpaccio and sesame foam

Tourte aux légumes d'automne
Fall vegetables Pie

Œuf Bio poché, mousseline de pommes de terre et haddock
Organic poached egg, mashed potatoes and haddock

PLATS : 29€

Filet de daurade cuit à la plancha, jus aux coquillages et gnocchis de pomme de terre
Sea bream fillet a la plancha, shellfish juice and potato gnocchi

Cabillaud demi sel cuit à la vapeur, coulis de butternut noix et pâtissons
Steamed half salt cod, butternut coulis, nuts and pattypan squash

Epaule d'Agneau confite aux épices, écrasé de pommes de terre aux olives
Lamb shoulder candied with spices, mashed potatoes with olives

Poêlée de légumes d'automne
Seared fall vegetables

DESSERTS : 12€

Riz cuit au lait et à la vanille comme le faisait ma grand-mère
Rice pudding with vanilla as my Grandmother's recipe

Éclair à la vanille et fruits exotiques
Vanilla éclair and exotiques fruits

Crème d'amande légère et poire en sabayon
Light almond cream and pear in sabayon

Fondant au chocolat, glace vanille maison
Chocolate fondant and vanilla housemade ice cream