

24.90€

(Entrée – plat ou plat – dessert)
(Starters – main course or main course – dessert)

Uniquement Le Midi en semaine
Only for lunch

29.90€

(Entrée – plat – fromage ou dessert)
(Starters – main course cheese or dessert)

Menu soirée Etape – Sauf Le Dimanche
Stop Over Menu – Except on Sundays

Suggestion du Chef

Terrine de lapin aux noisettes – Pickles de légumes

Rabbit terrine with hazelnuts – Vegetable pickles

Ou Velouté 100 % carottes – Perles de foie gras – Huile de noisette

100 % carrot velouté soup – Foie gras pearls – Hazelnut oil

Ou Thon rouge comme un sashimi – Sésame et fenouil – Gramolata de nori – Laquage de ponzu

Red tuna like sashimi – Sesame and fennel – Nori gramolata – Ponzu lacquer



Rognons de veau poêlés – Sauce moutarde – Pommes de terre grenaille en persillade

Fried veal kidneys – Mustard sauce – Parsley potatoes

Ou Filet de maigre – Purée de patates douces – Emulsion fruits de la passion

Fillet of meagre – Mashed sweet potatoes – Emulsion of passion fruits

Ou Carré de veau roulé aux herbes – Sauce romarin – Pommes purée et petits légumes

Rack of veal rolled in herbs – Rosemary sauce – Mashed potatoes and small vegetables



Chariot de fromages affinés par nos soins

Cheese trolley refined by our care

Ou Crème de vanille – Praliné croquant – Biscuit noisette

Vanilla cream – Crunchy praline – Hazelnut biscuit

Ou Croustillant praliné – Crème caramel beurre salé – Mousse de confiture de lait

Praline flavored crunchy biscuit – Toffy and salted butter toffy – Foam of milk jam