

## menu

# MIDI

- Beignets de Brandade, Ecume de Fenouil Grillé.
- Champignons de Paris Farcis à la Ricotta & Fines Herbes, Emulsion Noisette.
- 
- Cuisse de Canette Confitée, Cocotte de Moquette de Vendée, Jus à L'Orange.
- Fricassée Freekeh (Blé Vert Grillé), Artichauts & Céleri, Emulsion Coriandre – Citron.
- 
- Tarte Amandine aux Poires, Glace Maison.

### Entrée + Plat + Dessert

• 19€ • 18€

•••

### Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

• 17,50€ • 16,50€

## menu

# LUNCH

- Tarte Fine de Saumon Gravelax au Curry à L'Ancienne, Panacotta de Poireaux, Vinaigrette aux Algues Wakamé.

Ou

- Risotto Crémeux de Choux Fleur, Jaune d'œuf Confit, Coppa "Bretonne" & Ecume au Vieux Parmesan.

•••

- Suprême de Volaille Fermier D'Auvergne Poché & Rôti, Céleri Confit, Petits Boutons de Paris, Jus au Café & Emulsion de Lait de Noisettes Grillées.

Ou

- Dos de Skrei Demi-Sel Rôti sur Peau, Textures de Carottes Plurielles, Beurre D'Orange Sanguine, Tuile de Sarasin.

•••

- Tarte "Crème Brulée" au Citron & Crème Glacée Bergamote.

Ou

- Paris-Brest, Cédrat Confit & Crème Mousseline au Praliné de Cacahuètes, Sorbet Passion.

•••••

**Entrée • Plat • Dessert : 33€**

**Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert : 28€**

## menu

# SMØRREBRØD

Le smørrebrød, prononcez « smeurbreud » est le concept même du sandwich ouvert danois.

- CØCØTTE - 6€  
Crèmeux de Foie de Volaille Parfumé au Fenouil, Pâte de Pruneaux, Pickles.

- BEEF - 5€  
Bavette Cuite à Basse Température, Mousse de Carottes, Oranges Sanguine, Crème au Poivre.

- HARENG- 6€  
Hareng Fumé, Pommes de Terre Rattes Confitées, Crème Moutarde à L'Ancienne.

- CHEESE - 5,50€  
Marbré de Fourme d'Ambert aux Fruits Secs, Poires Pochées au Porto.

•  
- SØDET - (sucré) 4€  
Fromage blanc, Sirop d'Erable & Granola

2 salés + 1 sucré } 14,50€  
+ une salade ou un potage



(Uniquement le Vendredi midi)  
**Cabillaud en Tempura  
& Pommes Allumettes**

**+ Dessert**

**18€**