

menu

MIDI

- Œuf Mollet Moelleux,
Cocotte de Lentilles au Hareng Fumé,
Emulsion Coquillage.
- Avocat On Toast,
Buns aux Graines Grillées,
Crèmeux d'Avocat au Tahin.
-
- Poitrine de Veau Confitée aux Aromates,
Textures Céleri, Jus Parfumé au Café.
- Risotto « Carnarolli » au Vieux Gouda,
Choux Fleur Rôtis au Romarin,
Lait Kasha.
-
- Nage d'Oranges Sanguines,
Mirliton au Citron,
Sorbet Pamplemousse.

Entrée + Plat + Dessert

• 19€ • 18€

•••

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

• 17,50€ • 16,50€

menu

LUNCH

- Saumon de Norvège Mariné au Gin,
Gel de Yaourt au Raifort, Oranges Sanguines,
Donuts Balls au Wakamé.

- Raviole de Queue de Bœuf Braisée,
Bouillon de Bœuf, Enoki,
Anguilles Fumées.

- Filet de Dorade Rôtie sur Peau,
Légumes Pot au Feu, Espuma Lard Colonnata,
Crumble de Cochon.

- Suprême de Pintade d'Auvergne Cuite sur le Coffre,
Millet Torréfiés, Persil Racine,
Raisins Confits, Jus au Génépi.

- Compressé de Pommes Tatin,
Caramel de Thé «Russe», Shortbread,
& Sorbet Pomme.

- Chocolat Pure Origine Mahoé 76% de la Maison Weiss,
Blanc Manger Coco, Gelée au Vieux Rhum,
& Sorbet Coco.

Entrée • Plat • Dessert : 33€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert: 28€

Assiette de Fromages: 5€

menu

SMØRREBRØD

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

- CHICKEN- 7,50€
Rillettes de Volaille au Citron, Mascarpone,
Céleri Rémoulade, Sésame.

- PRAWN – 7,50€
Crevettes Roses, Oranges Sanguine,
Betteraves Confites, Crème aux Herbes.

- CHEESE - 7,50€
Copeaux de Comté, Noix Torréfiées,
Endives, Poires.

•

- SØDET - (sucré) 5€
Fromage Blanc, Granola, Miel de
Châtaignier.

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

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

+Dessert

18€