

menu

MIDI

- Croustillant au Confit de Canard aux Olives Taggiasche, Houmous, Jeunes Pousses.
- Brouillade d'œuf au Saint-Agur, Pain aux Graines Toasté.
-
- Echine de Cochon Confite au Fenouil, Crémeux de Choux Fleur, Cubes de Polenta Snackés, Son Jus.
- Frégola Sarda Cuisinées en Cocotte, Vieux Parmesan, Champignons, Emulsion Lait Noisettes Torréfiées.
-
- Pain Perdu Brioché, Sauce Caramel & Glace maison.

Entrée + Plat + Dessert

• 19€ • 18€

•••

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

• 17,50€ • 16,50€

menu

LUNCH

- Truite de Norvège Marinée Façon Gravelax, Gaufre à l'Encre de Seiche, Cubes Betterave, Yaourt Wasabi.

- Paccheri Farcis aux Pieds de Cochon Braisés & Ecrevisses, Bisque de Crustacés, Condiments Ail Noir.

- Dos de Skrei Rôti sur Peau, Textures Choux Fleur, Crevettes Grises, Emulsion d'œufs de Cabillaud Fumé.

- Suprême de Canette Cuit sur le Coffre, Panais Confits, Crumble d'Avoine, Jus Parfumé au Vieux Rhum.

- Tube Croustillant au Citron, & Crème Glacée au Praliné à l'Ancienne.

- Shortbread au Cacao, Crémeux Chocolat Bio 64% de la Maison Weiss, Mendiants & Crème Glacée au Caramel Salé.

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.

- VEAL - 7,50€
Tartare de Veau, Condiments, Cubes de Betterave, Saucé Soja & Sésame Grillée.

- SØMØN - 7,50€
Saumon Mariné au Gin, Poireaux Confits & Pamplemousse, Crème d'Aneth.

- GØAT - 7,50€
Crémeux de Chèvre Frais au Miel de Châtaignier, Condiments pomme & Noisettes Grillées.

•

- SØDET - (sucré) 5€
Salade d'Agrumes, Crumble & Sorbet Orange Sanguine.

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

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

+Dessert

18€