

menu

MIDI

- Focaccia au Romarin, Burrata Crémeuse, Copeaux de Jambon Blanc Truffé.

- Asperges Blanches, Sauce Hollandaise.

...

- Cuisse de Pintade Fermière Confite, Polenta aux Fines Herbes, Jus à l'Huile de Noisette & Champignons de Paris.

- Risotto « Carnaroli » Lié aux Petits Pois, Nage de Légumes Vert, Emulsion Vieux Parmesan.

...

- Ile Flottante au Citron, Confit de Fraises, Crème Anglaise Parfumée à la Verveine.

Entrée + Plat + Dessert

• 19€ • 18€

...

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

• 17,50€ • 16,50€

menu

LUNCH

- Raviole de Chèvre Frais de Mr GUILLOU, Parfumé aux Noix, Crémeux Céleri, Emulsion Livèche.

- Pâté en Croûte de Pintade Fermière d'Auvergne, Aux Ecrevisses, Condiments Moutarde, Petits Boutons de Paris à l'Aigre Douce.

- Dos de Skrei Rôti sur Peau, Cocotte de Gnocchi Verde aux Petits Pois, Oignons Cébette, Emulsion à l'Ail des Ours.

- «Porchetta» de Porcelet d'Auvergne, Cuit à Basse Température, Textures de Carottes, Jus Parfumé à la Camomille Matricaine.

- Crème Brûlée au Gin Hendrick's, Rhubarbe Pochée, Tuile Croustillante Riz Soufflé, & Son Sorbet Parfumé au Shiso Pourpre de «chez Chris».

- Le Chocolat Bio «Ceiba» de la Maison Weiss, Cubes de Cake Avoine, Chantilly Mascarpone au Rhum, & Sa Glace.

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.

- CØCHØN - 7,50€
Pressé de Cochon à la Bourguignonne, Crème Moutarde à l'Ancienne & Betteraves Confites.

- HADDØCK - 7,50€
Filet de Haddock Fumé, Sauce Tartare, Pomme de Terre Confites & Echalotes Aigre Douce.

- BREBIS - 7,50€
Ricotta aux Herbes, Copeaux de Brebis & Asperges.

•

- 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€