

menu

MIDI

- Œuf mollet moelleux,
Crèmeux de choux fleur,
Espuma de lard colonnata.
 - Soupe aux choux vert frisé,
Parfumée au miso d'orge.
 - ...
 - Echine de porc confite au café,
Textures de champignons de Paris,
Jus au café.
 - Risotto carnaroli,
Crèmeux de topinambour,
Emulsion au lait d'amandes.
 - ...
 - ● Tiramisu à la pistache.
- Entrée + Plat + Dessert
- 22€ ● 20,00€
- ...
- Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert
- 20,00€ ● 18,50€

menu

LUNCH

- - Knackebrød aux graines, saumon Bømlø
Mariné à la vodka, pickles
& son sorbet : 16€
 - Traditionnel vol au vent, quenelle de volaille,
Ris de veau, foie gras, sauce suprême,
& bouchons de Paris : 16€
 - ...
 - Poitrine de cochon de l'Aveyron cuite à basse
température, pancake de panais, condiments pommes,
& Jus parfumé au miel de châtaignier : 24€
 - Filet de flétan rôti sur peau,
Salsifis confits,
Beurre blanc à la mandarine : 26€
 - ...
 - Gâteau de noix-café de « ma mémé »,
Crèmeux de chocolat lait parfumé au Baileys,
& sorbet poire : 10€
 - Millefeuille au chocolat li-chu 72% de la maison weiss,
Gel de passion-mangue, sorbet au lait de coco,
& parfumé à la fève tonka : 10€
- Entrée + Plat + Dessert
36,00€

menu

SMØRREBRØD

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

- CHICKEN-
*Blanc de volaille confit, salade de pomme de terre
« corne de gatte » à la moutarde & fines herbes.*
- PRAWN-
*Crevettes marinées, sauce cocktail, guacamole
d'avocat au tandoori & segments pamplemousse.*
- FETA-
Houmous de pois chiche au sésame, fêta marinée.
-
- SØDET – (sucré)
Fromage blanc, granola maison & coulis de mangue.

DISPONIBLE DU MARDI AU VENDREDI MIDI

2 salés + 1 sucré } 17,50€
+ une salade ou un potage



(Uniquement le Vendredi midi)
**Cabillaud en Tempura
& Pommes Allumettes**
+Dessert
20€