



### **Entrées / Starters**

Courge en Velouté, Butternut rôti, Poire, Chèvre crémeux - 10€  
*Squash veloute, Roasted Butternut, Pear, Creamy goat cheese*

Quinoa en Risotto, Lard de Colonnata, Cresson - 12€  
*Quinoa Risotto, Lardo di Colonnata, Koppert cress*

Burratina, Pousses d'Épinards, Noisettes, Truffe - 15€  
*Burratina, Spinach, Hazelnuts, Truffle*

Thon en ceviche, Leche Basilic, Redmeat, Oignons Rouges en Pickles - 18€  
*Tuna ceviche, Basil leche, Red onions pickles*

### **Plats / Mains**

L'Incontournable Tartare de Boeuf, Pommes Grenailles rôties, Salade de Mesclun - 19€  
*Traditional Beef tartare, Roasted potatoes, Mixed green salad*

Pavé de Maigre rôti et son Jus, Jeunes Carottes glacées - 21€  
*Roasted White fish and its jus, Sweet glazed carrots*

Magret de canard, Sauce cassis, Ecrasé de Pomme de Terre et Panais - 23€  
*Duck magret, Blackcurrant sauce, Potatoes and Parsnip puree*

Gambas, déclinaison de Choux, Chorizo, Jus de Gambas - 25€  
*Tiger prawns, Cabbages in three way, Chorizo and Prawns jus*

### **Desserts et fromages / Desserts and Cheese**

Crème Brûlée, Fève Tonka, Agrumes - 10€  
*Flavoured citrus and tonka beans creme brulee,*

Assiette de fromages affinés - 9€/18€  
*Selected cheeses plate*

Mousse au Chocolat, Fruit de la Passion, Crumble aux Noix et Piment d'Espelette - 11€  
*Chocolate mousse, Fresh Passion fruits, Walnut crumble, Sweet chilli*

Café Gourmand - 9€  
*Mini Deserts selection*