

Les Entrées

Potage du Jour **12€**

Tataki de Bœuf au sésame et sa sauce **19€**
Japonaise (5/6/8)

Tartare de saumon coco et curry, **18€**
croustille de riz et granny smith (5/8)

Foie gras de canard mi-cuit, figue rôtie et toast **26€**
brioché (1 blé/3/7)

Crèmeux de champignons et céleri, **17€**
Œuf poché, mouillettes aux céréales (3/7/9)



Starters

Soup of the Day **12€**

Duck foie gras pâté, roasted fig and brioche toast (1/3/7) **26€**

Beef tataki with sesame and **19€**

Japanese sauce (5/6/8)

Salmon tartare with coconut and curry, **18€**

rice crisps and Granny Smith apple (5/8)

Creamy mushroom and celery soup, **17€**

Poached egg, wholegrain bread sticks (3/7/9)



Les Poissons

Saumon rôti croustillant aux herbes et parmesan, **28€**

Quinoa et légumes (3/7/8)

Dos de cabillaud nacré, mousseline de panais **32€**
et émulsion au chorizo (5/7)

Suggestion végétarienne à 24€

Duo de quinoa, tofu & légumes



Fish

Crispy roasted salmon with herbs and parmesan **28€**

Quinoa and vegetables (3/7/8)

Pearly cod fillet, parsnip mousseline **32€**

and chorizo emulsion (5/7)

Vegetarian suggestion 24€

Duo of Quinoa & tofu & vegetables



Les Viandes

Filet de bœuf Simmenthal rôti **39€**

Sauce au poivre vert crémée , pommes de terre grenailles
et déclinaison de légumes (7)

Suprême de poulet fermier, jus corsé aux champignons, **28€**
écrasé de pommes de terre (7)

Entrecôte de veau rôtie, jus de veau réduit au porto
légèrement truffé, pommes de terre Grenaille,
légumes de saison(7/12) **30€**

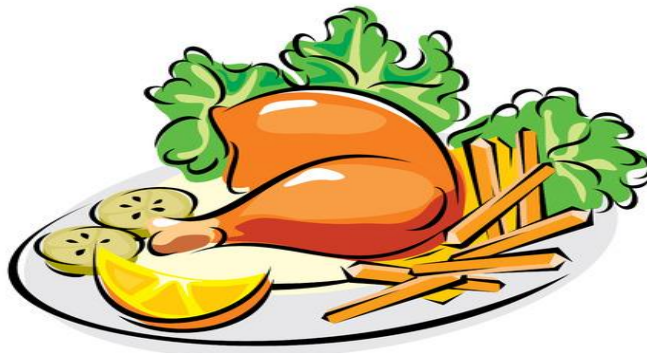


Meat

Roasted Simmental beef fillet, **39€**
creamy green pepper sauce, baby potatoes,
selection of vegetables (7)

Free-range chicken breast, rich mushroom jus, **28€**
Mashed potatoes (7)

Roasted veal rib steak, veal jus reduced with Port wine **30€**
and delicately infused with truffle, baby Grenaille potatoes and
seasonal vegetables (7/12)



Les Desserts

Tartelette citron, meringue croustillante au grué de cacao,

sorbet citron (1blé /3/7) **12€**

Ice Irish (3/7/12) **15€**

/ Whiskey, Liqueur café, Glace caramel, Café, Chantilly /

Dame Blanche **10€**

Café Glacé **10€**

Crème brûlée au chocolat (3/7) **8.50€**



Desserts

Lemon tart reimagined with crisp meringue, **12€**

cacao nibs, and lemon sorbet (1wheat/3/7)

Dame blanche **10€**

Café glacé **10€**

Ice Irish (3/7/12) **15€**

/ Whiskey, coffee liqueur, caramel ice cream, coffee, whipped cream /

Chocolate crème brûlée (3/7) **8.50€**



