

A la carte

ENTREES

- ④ *Steak de betterave, crème et chips de topinambour,
sauce aux topinambours rôtis (€ 35)*

Lotte rôtie, tartare de betterave, yaourt aux herbes (€ 40)

*Coquilles Saint-Jacques poêlées, chou-fleur, crème de noisettes,
crosnes, sauce lacto koji (€ 50)*

*Langoustines poêlées, pesto aux herbes vertes, fenouil,
poivron doux (€ 50)*

*Homard norvégien poêlé, broccoletti, patate douce,
sauce Tom Kha Kai
(€ 60, plat principal € 70)*

PLATS PRINCIPAUX

*Ris de veau sautés, salsifis au coulis de persil,
choux de Bruxelles, coulis de chou frisé, purée de
racine de persil (€ 55)*

*Églefin poêlé, choucroute, carottes, poireau, sauce au
babeurre (€ 50)*

*Darne de turbot poêlé, romanesco, céleri-rave, pommes
de terre fondantes, sauce au vin blanc (€ 80)*

- ④ *Raviolis ouverts, champignons variés, truffes,
sauce aux champignons (€ 40)*

DESSERTS

*Poire pochée, crème glacée à la vanille, sauce chocolat,
amandes, mousse à la menthe (€ 17)*

*Tarte tatin, crème glacée de praliné et de marrons,
sabayon froid au Calvados, gel de citron (€ 17)*

*Choux à la crème au yaourt et au yuzu, ganache au yuzu et
au caramel, crémeux à l'orange sanguine, mousse et crème
glacée au chocolat noir (€ 17)*

Assortiment de fromages (€ 17)

Pour votre dessert prière de commander au début du repas.