

Dessert



Assiettes de Fromages de chez Deruelle et ses mandiants

10
€



Biscuit Noisettes, compotée pomme poire, Mousse caramel beurre salé.

9
€



Moelleux cacao, émulsion chocolat noir « Origines », ganache chocolat blanc.

9
€



Gnocchis de patate douce, tartare d'ananas, grenade.

9
€

Non classé



Glass of Wine

5
€



Bottle of Wine

18
€



Bottle of Water

4
€



Glass of Champagne

Boissons



Half a bottle of water

4
€

Starter



Assortiment de Charcuterie Fine (Seul à partager

15
€



Burrata, coulis de betterave gruë de cacao « Origines »

11
€



Haddock, Céleri, comme une tarte fine, condiment citron

10
€



Ravioles de canard saveurs thaï, velouté de carottes

9
€

Main Course



Entrecôte Simmental en cuissons, carottes, navets laqués, crème d'oignons.

30
€



Filet de turbot snacké, salsifis meunières, émulsion Yuzu Combawa

28
€



Crispy de cabillaud, houmous de lentille corail, condiment yaourt grec, piments.

24
€



Super Gnocchis aux saveurs de Truffes, jambon rôti à la Truffe

22
€



Bollotine de pintade, croquettes de pomme de terre au comté et champignons

21
€

Alcoholic Beverages



Bottle of Champagne

Café



Coffee

2
€