

## Menu Soir et Week-end

2 plats 39 euros ou 3 plats 45 euros

### Mise en bouche

\*\*\*

Langoustines en tempura, pancake au popcorn, tarama aux œufs d'oursin et bisque de langoustines émulsionnée

Tartare de filet de bœuf, œuf parfait, émulsion et chips au vieux parmesan

Beignets de pois chiches et curry, fromage frais aux herbes

\*\*\*

Suprême de pintade façon cordon bleu, crème de céleri, légumes snackés et jus de cuisson.

Poisson selon arrivage, siphon de haddock fumé, légumes snackés et fumet de turbot émulsionné

Burger maison au bœuf, bacon, Morbier, frites maison et salade du maraîcher

Travers de porc confit basse température, sauce Teriyaki, frites maison et salade du maraîcher

\*\*\*

Pêches caramélisées, kadaïfs rôtis au beurre, mousse siphonnée pêche yuzu et glace au yaourt

Choux craquelins à la ganache chocolat Valrhona, mousse chocolat praliné et pâte à tartiner maison

Pavlova au citron yuzu, chantilly crémeuse et coulis framboise

Assiette de fromages affinés

\*\*\*

### Mignardises

Viandes bovines, porcines, ovines et volailles d'origine française ou de l'UE. Prix nets TTC et service inclus

---

## Evening and Week-end menu

2 courses 39 euros or 3 courses 45 euros

### Appetizer

\*\*\*

Tempura Norway lobster, popcorn pancake, sea urchin roe tarama and emulsified norway lobster bisque

Beef fillet tartare, perfect egg, emulsion and old parmesan chips

Chickpea and curry fritters, fresh cheese with herbs

\*\*\*

Guinea-fowl supreme, cordon bleu style, celery cream, snacked vegetables and cooking juice

Fish depending on availability, smoked haddock siphon, snacked vegetables and emulsified turbot stock

Homemade burger with beef, bacon, Morbier cheese. Homemade fries and market gardener's salad

Low temperature confit pork ribs, Teriyaki sauce. Homemade fries and market gardener's salad

\*\*\*

Caramelized peaches, butter-roasted kadaïfs, siphoned mousse of peach & yuzu and yogurt ice cream

Puffs with crackers, Valrhona chocolate ganache, chocolate praline mousse and homemade spread

Yuzu Lemon Pavlova, creamy whipped cream and raspberry coulis

Plate of aged cheeses

\*\*\*

### Sweets

Beef, pork, sheep and poultry of French or EU origin. Net price including tax and service included

---