

Entrées

Os à moelle et pain grillé	11,25€
Œuf Tamago, chou-fleur mariné au miso et sauce tahini	16,00€
Vitello tonnato, pickles d'oignons, caperons et copeaux de parmesan	21,00€
Gyoza aux crevettes et porc ibérique, bouillon aux saveurs asiatiques	19,25€
Asperges burrata, coulis vert, effiloché de jambon cru royal	19,00€
Crabe au citron combava, cèleri et granny Smith, bisque de langoustines et gel yuzu	23,00€
Calamars en deux façons, salade de fenouil et pesto	21,00€

Plats

Blanc de turbot rôti, fondue d'épinards et gnocchi au beurre de safran et clémentine	29,25€
Filet de dorade royale snacké, conchiglioni farcis aux poireaux, crème à la vanille de Madagascar et purée de topinambour	30,00€
Risotto primavera et burrata	25,00€
Pavé de Skrei rôti, pressé de pomme de terre snacké, sauce tahini-miso, huile de coriandre	27,00€

Entrecôte de bœuf « Irish prime », sauce bordelaise, purée de céleri Polenta croustillante et légumes de saison	38,00€
Pluma Ibérique et son jus infusé au chorizo, parmentier de chou déstructuré et chou de Bruxelles grillé	38,00€
Véritable tartare de bœuf, frites et salade	26,75€
Burger pulled pork, céleri remoulade, cheddar, bacon, oignon crispy, salade, cornichon sauce barbecue et frites	25,75€
Cordon bleu de volaille au fromage Comté et jambon de pays, sauce aux champignons, frites et salade	25,50€
Filet de volaille jaune et sa chips, nage de légumes au lait de coco, asperges & curry, purée de pommes de terre à l'ail des ours	26,95€
Vol au vent, frites et salade	23,50€
Tagliatelle al ragú	21,00€
Tagliatelle aux asperges, citron & parmesan	21,00€

Desserts

Sélection de 3 fromages	10,50€
Assortiment de glaces et sorbets '3 boules'	10,50€
Crumble aux pommes de notre jardin	12,00€
Profiteroles en craquelin, caramel, brésilienne, ganache et sauce chocolat	12,00€
Rhubarbe façon tartelette meringuée, crème légère à la rose et sorbet framboise	12,00€
Salade de fraises à la menthe, panacotta à la vanille de Madagascar et crumble spéculoos	12,00€
Trio gourmand de mini-desserts	8,50€
Moelleux au chocolat noir guanaja et beurre de cacahuète, praliné et glace crème brûlée	12,00€