

Entrées

Œuf parfait, crème de morilles, asperges purée de pommes de terre 3-7	22,00€
Carpaccio de poulpe, tzatzíki, poudre d'olives, pesto chips de pommes de terre 7-14	19,75€
Asperge Mimosa, crémeux jaune d'œuf au charbon pousses d'oseille 1-3-7	18,00€ 05,00€
	suppl. saumon fumé 1
Carpaccio végétal de saison 12	17,00€
Tartare de carottes, condiments, huile fumée 3-10	17,00€
Tartare de bœuf 1-3-10-12	21,00€

Plats

Burger de poulpe, buns maison, straciatella, salade pesto, frites 1-3-7-14	28,50€
Burger de bœuf confit, buns maison, maïs fumé, cheddar bacon, oignon rouge, frites 1-3-7	28,00€
Véritable tartare de bœuf, frites 1-3-10-12	28,00€
Cordon bleu de volaille au chèvre frais, tomates confites sauce poulette, frites 1-3-7	26,50€
Gnocchi d'épinards, sauce au lait coco, curry et kaffir tofu fumé et pousses d'épinards	25,00€

Demi magret de canard cuit basse température, jus corsé condiment fraise, effiloché de cuisse, cigare de polenta crémeux de maïs 1-3-7-9	29,50€
Carré de veau « Peter's farm », cuit basse température, crème de morilles asperges, jus de veau, purée de pommes de terre 7-9	35,00€
Turbot rôti, sauce lait coco, curry et kaffir, crème de petit-pois petits légumes et pommes grenailles 4-7	31,00€
Carpaccio de poulpe, tzatzíki, poudre d'olives, pesto chips de pommes de terre 7-14	28,50€
Tagliatelles aux asperges, citron, parmesan 1-3-7	24,00€
suppl. saumon fumé 1	05,00€

Desserts

Sélection de 3 fromages affiné par Hervé Mons 7-8	13.75€
Crème brulée au caramel, glace au grué de cacao 3-7	13.75€
Cheesecake citron vert sans cuisson, rhubarbe pochée, sorbet citron 1-7	13.75€
Véritable Dame blanche 3-7	13.75€
Moelleux chocolat noir Guanaja, glace beurre de cacahuète 1-3-5-7	13.75€
Assortiment de 3 boules de glace et sorbet maison 3-7-8 suivant parfum	13.75€