



MENU SEMAINE

ENTREE | STARTER

Tartare de saumon frais, crème ciboulette
Fresh salmon tartare with chive cream

Ou / Or

Céleri rave confit puis brulé, coppa, gel de pomme à la badiane
CReturn from fishing, carrot purée, Brussels sprouts with orange

PLAT | MAIN COURSE

Retour de pêche, purée de carotte, chou de Bruxelles à l'orange
Return from fishing, carrot purée, Brussels sprouts with orange

Ou / Or

Onglet de bœuf, mille feuille de pomme de terre, sauce au poivre
Beef tab, potato mille-feuille, pepper sauce

DESSERT | DESSERT

Galette frangipane, chantilly agrumes
Frangipane tart with citrus whipped cream

Ou / Or

Tapioca coco mangue fraîche
Fresh mango and coconut tapioca

Entrée + Plat + Dessert | Starter + Main course + Dessert | 45€

Entrée + Plat | Starter + Main course | 38€

Plat + Dessert | Main course + Dessert | 38€

Uniquement au déjeuner hors week-end et jours fériés
Only for lunch except weekends and public holidays

Prix TTC, service compris