

Nos Entrées

Bisque d'Homard **18-**

Croûtons - Espuma Rouille

Ris de Veau et Morilles sur Feuilleté **24-**

Asperges

Escalopes de Foie Gras snackées **28-**

Pommes - Brioche

Jardin d'Asperges V **24-**

Vinaigrette Miso - Beurre Noisette - Orange

Gravlax de Lieu Jaune **24-**

Mousse d'Herbes - Dashi - Pickles



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.

Nos Plats

Sole Meunière	52-
Pommes De Terre	
Dos de Cabillaud Islandais et Asperges	40-
Sauce Hollandaise & Pommes de Terre	
Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> au Poivre Concassé	40-
Jardinière & Pommes Croquettes	
Jarret d'Agneau laqué à l'Orange	32-
Légumes Printanier & Pommes de Terre Château	
Lard maigre 36heures	30-
Sauce Yakitori & Pommes Dauphines	
Tofu <i>LuxSoy</i> au Curry Vert d'Épinard V	26-
Pak Choi & Noix de Cajun	



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.

Afin d'éveiller les papilles gustatives de votre enfant, nous lui proposons n'importe quel plat à la carte en petite portion.

Nos Desserts

Notre Dame Blanche 15-

Valrhona Oriado - Crème Chantilly - *Wäffelcher*

Crème Brûlée à l'Ancienne 12-

Sablé au Chocolat Guanaja & Noisette Grillée 16-

Glace Caramel Beurre salé

Mille-feuille Fruit de la Passion 14-

Glace Vanille Tahiti

Nougat Glacé à l'Orange & au Miel 14-

Nos Sorbets & Glaces Maison 4- par boule

Moka - Vanille Tahiti - Praliné

Verveine Citronnelle - Framboise – Mangue



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.

Afin d'éveiller les papilles gustatives de votre enfant, nous lui proposons n'importe quel plat à la carte en petite portion.