

LA CARTE

Entrées

Starters

- Queue de bœuf longuement braisée, calamarata, patate douce et badiane**
Long-braised oxtail, calamarata pasta, sweet potato and star anise 34 €
- Noix de coquilles Saint Jacques justes grillées, topinambour et noisette**
Lightly grilled scallops, Jerusalem artichoke and hazelnut 36 €
- Risotto crémeux et champignons, son émulsion des sous-bois**
Creamy risotto and mushrooms, mushroom emulsion 32 €
- Œuf de plein air cuit en basse température,
Déclinaison autour des légumes d'une potée et poitrine fumée**
Free-range soft boiled egg 63°C, with a variation on vegetables from a stew and bacon 34 €
- Ravioles de langoustines servies dans un bouillon aux saveurs asiatiques,
Julienne de légumes et huile de sésame**
Langoustine ravioli served in an Asian-flavoured broth, julienne vegetables and sesame oil 40 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien de saison.
Ask your seasonal vegetarian menu.

Poisson & Viandes

Fish & meats

Cabillaud rôti, pilaf de petit épeautre crémeux au curry,
Chou Romanesco et chou-fleur, amande et raisin sec

Roasted cod, creamy spelt pilaf with curry, Romanesco cabbage & cauliflower, almonds & raisins 38 €

Croustillant de volaille fermière aux herbes fraîches, florilège de légumes d'hiver

Crispy farm-raised poultry with fresh herbs, a selection of winter vegetables 38 €

Dos de bar rôti, mousseline de laitue, tombée d'épinards aux coques et citron confit

Roasted sea bass, lettuce mousseline, spinach with cockles and preserved lemon 45 €

Filet de cerf poêlé, céleri et courge butternut, sauce poivrade

Pan-fried venison fillet, celery and butternut squash, pepper sauce 45 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley

20 €

Desserts

Desserts

Pavlova à la poire, fleur et baies de sureau, sorbet à la poire

Pear pavlova with elderflower and berries, pear sorbet 20 €

Millefeuille au chocolat blanc et noix de pécan, glace à la vanille bio de Madagascar

White chocolate and pecan millefeuille, organic Madagascar vanilla ice cream 20 €

Crèmeux au citron vert, feuille de shiso et menthe, glace au fromage blanc de St Servais

Creamy lime delight, shiso leaf and mint, local fromage blanc ice cream 20 €

Ananas rôti aux épices douces, sorbet à la graine de cardamome

Roasted pineapple with sweet spices, cardamom seed sorbet 20 €