

Menu

Salade de crabe de la mer du Nord aux pommes et herbes sauvages 16 €

Râble de chevreuil local sur crème de céleri, cèpes et canneberges 38 €

Variation du chocolat aux framboises et sorbet 12 €

62 €

Apéritifs

Fromage de chèvre gratiné aux lentilles beluga et laitue 14 €

Magret de canard rôti au potiron, purée d'oignons et mâche 17 €

Terrine de foie gras aux pommes et brioche 20 €

Tartare de thon jaune au gingembre et wasabi 17 €

Soupes

Velouté de girolles aux croûtons 8 €

Soupe de poisson au gibier, rouille, fromage et croûtons 13 €

Cours intermédiaires

Crevettes rouges frites sur tomate 17 €

Ris de veau au four sur petits pois et girolles 17 €

Poisson

Thon jaune frit au sésame, citron vert, riz parfumé et mousse de curry 36 €

Morue islandaise sur risotto aux feuilles d'épinards, pignons de pin et sauce au safran 36 €

Plats principaux

Risotto aux herbes avec feuilles d'épinards, pignons de pin et tubercule de Belper	19 €
Suprême de poulet de maïs sur purée de pommes de terre aux cèpes et romanesco	19 €
Filet de bœuf à la crème de chou frisé, girolles et pommes de terre au four	36 €
Joues de bœuf braisées avec purée de pommes de terre et légumes	24 €
Carré d'agneau irlandais sur purée de pommes de terre, feuilles d'épinards et girolles	34 €