

# Menu

Mâche en vinaigrette de pommes de terre avec noix noires, raisins et croûtons	14 €
Soupe d'écume de homard aux raviolis	14 €
Magret d'oie du four sur chou rouge pomme avec boulettes de pommes de terre et châtaignes	33 €
Dumplings au fromage blanc sur abricots et glace à la crème	12 €

74 €

## Apéritifs

Fromage de chèvre gratiné aux lentilles beluga et laitue	14 €
Terrine de foie gras aux pommes et brioche	20 €
Tartare de thon jaune au gingembre et wasabi	17 €
Salade de crabe de la mer du Nord aux pommes et herbes sauvages	16 €

## Soupes

Velouté de truffes et croûtons	8 €
Soupe de poisson au gibier, rouille, fromage et croûtons	13 €

## Cours intermédiaires

Ris de veau au four aux petits pois et truffes	17 €
--	------

Pulpo frit sur racine de persil et citron vert

20 €

# Poisson

Thon jaune frit au sésame, citron vert, riz parfumé et mousse de curry	36 €
Flétan blanc sur crème de pomme de terre aux truffes et pois mange-tout	39 €

# Plats principaux

Risotto aux herbes avec feuilles d'épinards, pignons de pin et tubercule de Belper	19 €
Raviolis au fromage à la crème, romanesco, pomme et noix	19 €
Magret de canard sur purée de pommes de terre aux deux types de choux de Bruxelles	29 €
Filet de bœuf de l'Allgäu cuit sous vide sur crème de chou frisé, truffes et pommes de terre au four	37 €
Joues de bœuf braisées avec purée de pommes de terre et légumes	24 €