



## menu du jour

Lundi 20 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### *pour commencer*

**RILLETTE DE POISSON FUMÉ, CRÈME AU LAURIER  
ET CROÛTONS DE PAIN DORÉS**

SMOKED FISH RILLETTES, BAY LEAF CREAM  
AND GOLDEN CROUTONS

### *à suivre*

**PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE GRIBICHE, POMMES DE TERRE RÔTIES  
ET DEMI-OIGNONS RÔTIS**

BUTCHER'S CUT, GRIBICHE SAUCE, ROASTED POTATOES  
AND ROASTED ONIONS

### *pour finir*

**PUDDING AUX GRAINES DE CHIA, YAOURT GREC,  
FRUITS FRAIS ET GRANOLA**

CHIA SEED PUDDING, GREEK YOGURT,  
FRESH FRUITS AND GRANOLA



## menu du jour

Mardi 21 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**NOIX DE VEAU TRANCHÉE, MAYONNAISE AU JUS DE VIANDE,  
PICKLES DE LÉGUMES ET CERFEUIL**

SLICED VEAL LOIN, MEAT JUS-INFUSED MAYONNAISE,  
PICKLED VEGETABLES AND CHERVIL

### à suivre

**LIEU NOIR, PETITS POIS, JUS DE COQUILLAGES CRÉMÉ  
ET TEMPURA DE LÉGUMES**

SAITHE, PEAS, CREAMY SHELLFISH JUS AND VEGETABLE TEMPURA

### pour finir

**ROCHER CAFÉ CHOCOLAT, COULIS DE GRIOTTE,  
CRUMBLE ET GLACE STRACCIATELLA**

COFFEE CHOCOLATE ROCHER, MORELLO CHERRY COULIS,  
CRUMBLE AND STRACCIATELLA ICE CREAM



## menu du jour

Mercredi 22 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

*pour commencer*

**FEUILLETÉ À LA BÉCHAMEL CORAIL,  
FONDUE DE POIREAUX ET SALADE JEUNES POUSSÉS**

PUFF PASTRY WITH CORAL BÉCHAMEL,  
BRAISED LEEKS AND BABY LEAF SALAD

*à suivre*

**CUISSE DE CANARD CONFITE, GASTRIQUE À LA FRAMBOISE,  
CRÉMEUX DE CAROTTE VIOLETTE ET AMANDES TORRÉFIÉES**

CONFIT DUCK LEG, RASPBERRY GASTRIQUE,  
PURPLE CARROT CREAM AND TOASTED ALMONDS

*pour finir*

**RIZ AU LAIT DE COCO, COULIS DE FRUITS ROUGES,  
FRAISES ET HUILE DE BASILIC**

COCONUT RICE PUDDING, RED BERRY COULIS,  
STRAWBERRIES AND BASIL OIL



## menu du jour

Jeudi 23 avril

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**HOUMOUS D'ARTICHAUT, TAPENADE D'OLIVE NOIRE, CITRON,  
ROQUETTE ET PAIN PITA**

ARTICHOKE HUMMUS, BLACK OLIVE TAPENADE, LEMON,  
ROCKET AND PITA BREAD

### à suivre

**RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA FOURME D'AMBERT,  
ÉPINARDS ET ÉCLATS DE NOISETTES**

SPELT RISOTTO WITH FOURME D'AMBERT,  
SPINACH AND HAZELNUT CRUMBS

### pour finir

**FINANCIER ET CRÉMEUX AU CITRON,  
SUPRÊMES D'AGRUMES ET MERINGUES**

LEMON FINANCIER, LEMON CREAM, CITRUS SUPREMES AND MERINGUE



## menu du jour

Vendredi 24 avril

**entrée / plat / dessert : 34 €**

**entrée / plat ou plat / dessert : 28 €**

### *pour commencer*

**ŒUF PARFAIT, CRÈME AU BRIE ET CALVADOS,  
NOIX DE PÉCAN ET LARD PAYSAN**

SLOW-COOKED EGG, BRIE AND CALVADOS CREAM,  
PECANS AND BACON

### *à suivre*

**PAVÉ DE SAUMON, CRÈME DE BROCOLI,  
GRANOLA SALÉ ET LAITUE ASPERGE**

SALMON FILLET, BROCCOLI CREAM,  
SAVOURY GRANOLA AND ASPARAGUS LETTUCE

### *pour finir*

**MACARON FRAMBOISE ESTRAGON,  
ET GLACE VANILLE DE TAHITI**

RASPBERRY AND TARRAGON MACARON  
WITH TAHITIAN VANILLA ICE CREAM