

MENU « AU FIL DES SAISONS »
« CHANGING SEASONS » MENU

36 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

Amuse-bouche du moment / Current amuse-bouche



Merlan de ligne avec réduction de soupe de poisson et fenouil confit, sorbet rouille
Sea Whiting with its fish soup reduction, candied fennel and its rouille ice cream.

Ou /Or

Langue de bœuf relevé aux fines herbes, moutarde et miel, fraîcheur de cornichon, sauce gribiche.
Beef tongue spiced with fine herbes, mustard and honey, pickle and gribiche sauce.



Lieu jaune de ligne

Tomates ananas aux deux vinaigres mangue et Calamondin, fève, pesto de basilic
émulsion de crustacé à la verveine.

Sea Yellow pollock,

Pineapple tomatoes with two mango and Calamondin vinegars, broad beans, basil pesto
and crustacean emulsion with verbena.

Ou /Or

Filet Mignon de porc cuit à basse température
nectarine, courgette jaune et feta aromatisée à la menthe.

Slow-cooked Pork Filet mignon

nectarine, yellow zucchini and mint feta cheese.



Plateau de fromages affinés par nos soins à l'assiette (Supplément de 9 euros).

On a plate, selection of aged in house cheeses (9 euros supplement).



Framboises et rhubarbes confites, guacamole vanillé et son sorbet citron galanga.
Candied raspberries and rhubarbs, vanilla guacamole and its galanga lemon sorbet.

Ou /Or

Entremet moussoux Gianduja au cœur coulant, noisettes torréfiées et son sorbet passion.
Foamy Gianduja dessert with its lava heart, roasted hazelnuts and its passion fruit sorbet.