

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

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

*Amuse-bouche du moment. / Current amuse-bouche.*



*Carpaccio de poulpes, tentacules poêlées, vinaigrette de gingembre,  
Salicorne et coriandre, radis blue meat.*

*Octopus carpaccio, pan-fried tentacles, ginger vinaigrette, Salicornia and  
coriander, blue meat radish.*

*Ou /Or*

*Marbré de lapin au Comté, coing confit et pomme.*

*Fat rabbit with Comté, candied quince and apple.*



*Merlu, poireaux grillés et sa sauce végétale, endive à l'orange, miel  
Thym et romarin.*

*Hake, grilled leek and its vegetable sauce, chicory with orange, honey  
Thyme and rosemary.*

*Ou /Or*

*Joue de bœuf braisée, légumes en pot au feu, crémeux de topinambour.*

*Braised beef cheek, stewed vegetables, Jerusalem artichoke's creamy.*



*Plateau de fromages affinés (Supplément de 9 euros).*

*Matured cheeses platter (9€ Supplement).*



*Tartelette au chocolat noir, compotée de bananes à la vanille, praliné sarrasin  
Et son sorbet yuzu.*

*Dark chocolate tartlet, banana and vanilla compote, buckwheat praline and its  
yuzu sorbet.*

*Ou /Or*

*Biscuit amandier aux zestes d'orange, fleur d'oranger, figue fraîche  
rôtie dans sa feuille.*

*Almond cookie with orange zest, orange blossom, fresh figs roasted in its leaf.*