

Menu



ENTRÉES

Ravioles de gambas à la coriandre, légumes perlés, bisque **13 €**

Aumônière de chèvre, julienne de légumes glacés au miel, mesclun aux noix, tomates confites, lardons grillés **11 €**

Médailon de foie gras, chutney mangue-gingembre, pain d'épice maison **16 €**

PLATS

Ballotine de volaille farcie à la tomate séchée, olive noire & noisettes, écrasé de pommes de terre, jus miel-romarin **20 €**

Tartare de dorade, pickles de courgettes à l'huile de sésame, tomates cerises, guacamole & légumes rôtis **22 €**

Pièce de boeuf grillée, pommes grenailles & légumes rôtis **25 €**

DESSERTS

Tiramisu **8 €**

Verrine, citron, mascarpone, spéculos **8 €**

Mousse aux fruits rouges, coulis, fruits frais de saison **8 €**

Menu



STARTER

Prawn Ravioli with Coriander, Pearl Vegetables and Bisque **13 €**

Goat cheese purse, julienne of honey-glazed vegetables, mesclun salad with walnuts, confit tomatoes, grilled bacon **11 €**

Foie gras medallion, mango-ginger chutney, homemade gingerbread **16 €**

MAIN

Chicken Ballotine with Sun-Dried Tomatoes, Black Olives & Hazelnuts, Crushed Potatoes, Honey-Rosemary Jus **20 €**

Sea Bream Tartare with Sesame Zucchini Pickles, Cherry Tomatoes, Guacamole & roasted vegetables **22 €**

Grilled beef, new potatoes & roasted vegetables **25 €**

DESSERTS

Tiramisu **8 €**

Lemon, mascarpone, speculoos
verrine **8 €**

Red Berry Mousse with Coulis and
Seasonal Fruits **8 €**