

Notre carte

Nos entrées

Pastrami au paprika fumé, minestrone de tomates et sorbet poivrons <i>Smoked paprika pastrami, tomato minestrone, and peppers sorbet</i>	15 €
Ris de veau, Jambon de Reims, sauce aux morilles et petit feuilleté <i>Sweetbreads, Reims ham, morel sauce and a small puff pastry</i>	18 €
Chair de crabe citron et basilic, velouté de courgettes froid, dés de pommes Granny Smith et poivre de Sichouan (selon arrivage) <i>Crabmeat with lemon and basil, chilled zucchini velouté, diced Granny Smith apples, Sichuan peppers (subject to availability)</i>	15 €

Nos plats

Filet de boeuf Simmental, sauce Miron-ton, pomme croquette à la scamorza, légumes d'été Supplément Escalope de foie gras poêlée <i>Beef, Miron-ton sauce, Scamorza croquette, summer vegetables</i> <i>Add-on pan seared foie gras</i>	31 € 7 €
Tartare de Thon au wakamé et citron vert, onigiri et coulis de pastèque au Saké (selon arrivage) <i>Tuna tartare with wakame and lime, onigiri, and watermelon-sake coulis (subject to availability)</i>	30 €
Cuisse de canard confite, betterave rôtie, purée de carottes à l'orange et sauce à la cerise noire <i>Duck confit leg, roasted beetroot, orange-infused carrot purée and black cherry sauce</i>	26 €
Filet de Rouget-barbet, crème d'artichaut et concassé de tomates confites, huile basilic et pignons de pin (selon arrivage) <i>Red mullet fillet, artichoke cream and crushed sun-dried tomatoes, basil oil and pine cones (subject to availability)</i>	28 €
 Tofu croustillant, gnocchi de patate douce, petits légumes sauce curcuma gingembre <i>Crispy tofu, sweet potato gnocchi, baby vegetables in a turmeric and ginger sauce</i>	26 €

Nos desserts

Assiette de fromages AOP <i>Gourmet AOP Cheese Plate</i>	12 €
Tartelette chocolat blanc et framboise, glace pistache, crème légère au wasabi <i>White chocolate and raspberry tartlet, pistachio ice cream, light wasabi cream</i>	13 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti <i>Tahitian vanilla crème brûlée</i>	13 €
Abri-cot rôti, crème diplomate au thé noir de Ceylan, tuile sésame <i>Roasted apricot, Ceylon black tea diplomat cream, sesame tuile</i>	12 €

