

ENTREES

Œuf parfait bio et champignons 12€
Organic perfect egg, reblochon cream, crispy Serrano

Saumon gravlax, pommes, fenouil et yuzu 16€
Gravlax salmon, apples, fennel and yuzu

Foie gras et chutney de figues 19€
Foie gras and fig chutney



A PARTAGER

Fines tranches de Wagyu A5, 50g 25€/ 100g 45€
Thin slices of Wagyu A5



PLATS

**Suprême de volaille cuit basse température, crème de foie gras
déclinaison de panais et café 29,50€**
Poultry supreme cooked at low temperature, variation of parsnips and
coffee

Filet de daurade et courges en textures 28€
Sea bream fillet and squash textures

Pluma de cochon, chou-fleur et sauce coco curry 26,50€
Pig pluma, cauliflower and coconut curry sauce

DESSERTS

Courges, passion et agrumes 12€

Squash, passion and citrus

Mille feuilles praliné 12€

thousand leaves praline

Pain d'épices, chocolat, tournesol caramélisées 12€

Gingerbread, chocolate, caramelized sunflower

Assiette de fromages des frères Marchands 12€

Plate of cheeses from the Marchands brothers

Service net compris