

ENTREES

**Saint-Jacques, fondue de poireaux, condiment à l'ail
et poivrons piquillos 21€**

Scallops, leek fondue, garlic condiment and piquillo peppers

Foie gras poelé, volaille et salade frisée aux noix 20€

Grilled foie gras, poultry and salad with nuts

Tagliatelles de salsifis et petits pois 17€

Salsify's tagliatelle and peas



PLATS

**Quasi de veau basse température, asperges et carottes en
déclinaison, crème d'asperges 33€**

Veal, asparagus and carrots in variations, asparagus cream

**Tataki de thon rouge, polenta croustillante, cremeux navet,
condiment citron et jus safrané 35,5€**

Red tuna tataki, crispy polenta, creamy turnip, lemon condiment and saffron juice

**Cochon laqué, patates douces, oignons en 3 façons
et sauce barbecue 29,50€**

Lacquered pork, sweet potatoes, onions 3 ways and barbecue sauce

DESSERTS

Croustillant pomme rhubarbe 14€

Apple and rhubarb crumble

Le traditionnel Opera 14€

Almond, chocolate and coffee

Tarte aux citrons meringuée 14€

Lemons Meringue Pie

Assiette de fromages des frères Marchands 13€

Plate of cheeses from the Marchands brothers

Service net compris