

LA TABLE D'HÔTES

ENTRÉES STARTERS

Gravlax de saumon, crème de yuzu et pickles d'oignons rouges

Salmon gravlax, yuzu cream, and red onion pickles

Œuf poché, crème de parmesan, champignons de Paris et croûtons à l'ail

Poached egg, Parmesan cream, button mushrooms, and garlic croutons

Pélardon rôti, cheveux d'ange croustillants et tomate confite à l'ail

Roasted Pélardon, crispy angel hair pasta, and garlic-candied tomatoes

PLATS MAIN DISHES

Ballotine de volaille farcie au Comté, sauce forestière et écrasé de pommes de terre

Chicken ballotine stuffed with Comté cheese, served with forest-style sauce and mashed potatoes

Filet de rouget, vierge de légumes, purée de carotte et légumes poêlés

Red mullet fillet, vegetable purée, carrot purée, and pan-seared vegetables

Linguine à la tomate provençale, parmesan et burrata

Linguine with provençal tomato, parmesan cheese, and burrata

DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages, sélection chef

Cheese platter, chef's selection

Millefeuille revisité, crémeux de marron et éclats de spéculoos

A modern take on millefeuille, with chestnut cream and speculoos crumbs

Tarte au citron déstructurée

Deconstructed lemon tart

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **25€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

Entrée + Plat + Dessert — **33€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert



Tous nos prix sont en € TTC - Service compris — La carte des allergènes est disponible sur demande

All our prices are in € - Service included — The allergen menu is available upon request