

Les entrées (à partager... ou pas !) – Starters (to share... or not !)

Pâté en croute végétal de pomme de terre, crème ciboulette 🌱 <i>Végétal potato « pâté en croute », chives cream</i>	13€
Saint-Jacques juste saisies, mousseline de topinambour, clémentine, trévisse et noisettes <i>Scallops, jerusalem artichoke mousseline, clementine, treviso and hazelnuts</i>	19€
Velouté de potimarron, crème au thym, scamorza et croutons 🌱 <i>Butternut soup, thyme cream, scamorza cheese and croutons</i>	14€
Langue de bœuf, poireaux brûlés, sauce gribiche au pamplemousse et citron <i>Beef tongue, burnt leeks, grapefruit and lemon gribiche mayonnaise sauce</i>	15€

Les plats – Main courses

Chou farci végétarien, poêlée de pleurotes et ail frit, tuile parmesan et jus végétal à l'oignon brûlé 🌱 <i>Vegetarian stuffed cabbage, oyster mushrooms, fried garlic and parmesan tile, plante-base jus</i>	29€
Canette en 2 façons, filet rosé et cuisses en cromesquis, mousseline de céleri au beurre noisette, salsifis cuisinés au romarin, jus court <i>Duckling breast filet and breaded leg, céleri mousseline, salsify cooked with rosemary, meat jus</i>	31€
Filet de cabillaud rôti, endive braisée au comté, endive rouge au chimichurri et amandes torréfiées	33€
<i>Roasted cod fillet, braised endive with comté cheese, red endive with chimichurri and torrefied almonds</i>	

*Ainsi que nos traditionnels ris de veau et suggestions sur l'ardoise
As well as our traditional veal sweetbread and suggestions on the blackboard*

Les desserts – Desserts

Mousse au chocolat LAZU, éclats de chocolat, fleur de sel et piment d'Espelette, huile d'olive <i>LAZU chocolate mousse, chocolate chips, fine sea salt and Espelette pepper, olive oil</i>	13€
Cheesecake, coulis poire, poire comice et citron confit <i>Cheesecake, pear colis, "comice"pear and candied lemon</i>	14€
Omelette norvégienne à l'ananas et fruit de la passion, flambée minute <i>Pineapple and passion fruit baked alaska, brazed with brown rum</i>	16€
Sélection de fromage de la ferme Saint-Hubert, compotée d'échalote, Brillat savarin, tome de chèvre et claousou <i>Cheeses selection from Saint-Hubert farm (Brillat savarin, goat cheese, sheep cheese "claousou"), shallots chutney</i>	14€