



Menu dîner, samedi et jours fériés

*Pour le dîner nous vous proposons deux menus: un Menu à 35€ et un Menu à 43 €
les entrées et les desserts sont communs aux deux menus (seuls les plats sont différents)*

*For dinner we offer two menus: a Menu at 35€ and a Menu at 43€
(starters and desserts are common to both menus (only the mains are different))*



Entrées :

- Terrine de la Cheffe, sorbet cornichon
(Chef's terrine, pickle sorbet)*
- Panna cotta d'Automne, terre de champignons, sauce soyable
(Autumn Panna Cotta, Mushroom Earth, Soyable Sauce.)*
- Huitres du Nordet : trois huitres, trois saveurs
(Oysters : three oysters, three flavors)*
- Foie gras de canard maison, confit de baies de goji et kaki (sup 5 €)
(Homemade duck foie gras, goji berry and persimmon confit)*



Desserts :

- Tarte aux citrons revistée
(Revisited Lemon Tart)*
- Cheese cake de saison
(Seasonal cheesecake.)*
- Poires fève tonka, ganache chocolat noir valrhona
(Pears Tonka Bean, Dark Valrhona Chocolate Ganache.)*

ou

*Assiette de fromages affinés
(Mature cheeses Platter)*



Menu à 35 €

Plat principal / main course

Menu à 43 €

*Suprême de pintade basse température
crème de champignons au vin jaune, mousseline de
pommes de terre et légumes de saison
(Low-Temperature Guinea Fowl Supreme, Mushrooms
Cream with Yellow Wine, Potato Mousseline,
and Seasonal Vegetables)*

ou /or

Dos de cabillaud

*butternut, rouille à l'ail noir
(Cod fillet, parsnip mousseline with coffee, butternut, black
garlic aioli.)*

ou /or

Saint Jacques

*mousseline de panais au café, vierge au noisettes torréfiés
(Scallops, parsnip mousseline with coffee, virgin sauce
with roasted hazelnuts.)*



Ris de veau

*et son jus réduit, mousseline de pommes de terre
et légumes de saison
(Sweetbread and its reduced juice, potato mousseline
and seasonal vegetables)*

ou /or

Coeur d'entrecôte de Boeuf

*et son jus réduit, mousseline de pommes de terre
et légumes de saison
(Ribeye Steak and its reduced juice, potato mousseline
and seasonal vegetables)*

ou /or

Pêche du jour (bar ou sole)

*butternut, rouille à l'ail noir
(Catch of the Day (sea bass or sole) parsnip mousseline
with coffee, butternut, black
garlic aioli.)*

Prix net service compris (Net price, service included.)