

MENU DE LA SEMAINE

(Lundi au vendredi de 12h à 14h)

Menu complet / Full Menu	56.-
Entrée du chef et plat / Chef's starter and main course	48.-
Plat et dessert / Main course and dessert	39.-

ENTRÉE / STARTER 18.-

Betterave rouge rôtie au miel & thym, vinaigrette à la fleur de grenade & graines torréfiées.
Honey & Thyme Roasted Red Beetroot, Pomegranate Blossom Vinaigrette & Toasted Seeds.



ou

Oeuf Cocotte à la crème, oignons caramélisés et ses toasts.
Cream Baked Egg with Caramelized Onions and Toast.

PLAT / MAIN COURSE 32.-

Demi-coquelet rôti et son jus, gratin dauphinois.
Half roasted cockerel with jus, dauphinois gratin.

ou

Effiloché de dos de Cabillaud, tagliatelles à la crème ciboulette citronnée.
Shredded Cod, Tagliatelle with Lemon & Chive Cream Sauce.

DESSERT 12.-

Tarte fine au chocolat.
Chocolate Tart.

ou

Pomme au four, crumble & glace vanille.
Baked Apple with Crumble & Vanilla Ice Cream.