

# Menus

Menu Business (midi)	2 services	35€	
Menu Business (midi)	3 services	42€	
Menu Plaisir	4 services	58 €	Sélection de 4 verres de vins à 32€
Menu Découverte	5 services	66 €	Sélection de 5 verres de vins à 42€
Menu Dégustation	6 services	78 €	Sélection de 6 verres de vins à 49€

Soucieux de votre santé, si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, veuillez en informer notre équipe.

## Janvier

Saumon gravadlax  
ravioles de betterave rouge- topinambour- herbes fraîches

Langoustines croustillantes Espelette et mandarine  
chou Pak choï- chou fleur

Effeuillé de bœuf Holstein maturé  
céleri rave- oignons fris- bouillon relevé aux épices

---

Tournedos de bœuf façon Rossini  
sauce madère légèrement truffée- blettes

Joue de veau en basse température  
émulsion de céleri- jus parfumé au cacao- pomme Anna

Médailillon de lotte confite, croustillante au curry  
mousseline de courgette- beurre blanc à la bergamote

---

Tube de comté 18 mois fumé en siphon  
carpaccio de pommes caramélisées

---

Feuilleté de frangipane  
poire pochée laquée au miel anisé

## A la carte

Saumon gravadlax	24€	Tournedos de bœuf Rossini	39€
Langoustines croustillantes	26€	Joue de veau basse température	32€
Effeuillé de bœuf Holstein	28€	Médailillon de lotte confite	36€
Tube de comté 18 mois	19€	Feuilleté de frangipane	17€

Afin de garantir un service fluide et une dégustation optimale pour tous, nous vous demandons de bien vouloir choisir le même nombre de services pour l'ensemble de la table.