

POUR COMMENCER

<i>Le tartare de daurade à la mangue et pommes de terre au curry</i>	22.--
<i>Le velouté de petits pois acidulé froid au chèvre frais</i>	12.--
<i>La bisque de homard en croûte</i>	19.--
<i>Notre foie gras froid aux pistaches et sa cuchaule</i>	25.--
<i>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	22.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée, ravioles de pommes et céleri</i>	29.--
<i>Carpaccio de tomate et Burrata au basilic et mousse de pois chichi au beterrave.</i>	25.--

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>L'omble chevalier glacé de notre contraste et sa sauce aux crustacés</i>	42.--
<i>Les filets de perche au beurre blanc</i>	44.--
<i>Le filet de daurade poêlé et riz vénéré</i>	45.--
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	39.--
<i>Notre gratin de fruits de mer et mélange de poissons</i>	43.--

LES VIANDES

<i>Notre tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé et sa sauce aux truffes</i>	56.--
<i>Le suprême de poulet pattes noires de la « Belle-Luce », cuisse confite et crème de parmesan</i>	39.--
<i>La côte de bœuf de 500gr « Wolowina »</i>	75.--
<i>Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon</i>	41.--

LES GOURMANDISES

<i>La palette de glaces (sélectionnées par nos soins)</i>	15.--
<i>La panna cotta de fraises et balsamique</i>	12.--
<i>Le brownie aux noisettes et sa ganache au chocolat</i>	12.--
<i>Le financier à la pistache, crème au rhum et pommes</i>	15.--
<i>La nage de vin cuit, fruits rouges et son nuage lacté</i>	15.--
<i>Le soufflé aux fruits de la passion (minimum 2 personnes)</i>	18.--
<i>Le chariot de fromages frais et affinés</i>	18.--

À MIDI NOTRE
BUSINESS LUNCH
51.-fr

MENU FIN BEC

86.-fr

*Le tartare de daurade à la mangue
et curry*

*La bisque de homard
en croûte*

*Le suprême de poulet pattes noires de la « Belle-Luce », cuisse confite
et crème de parmesan*

*Le chariot de fromages
frais et affinés*

Le brownie aux noisettes et sa ganache au chocolat

MENU DÉCOUVERTE

115.-fr

Le feuilleté aux champignons et son émulsion

*L'escalopine de foie gras poêlée, ravioles de pommes et céleri
et réduction de framboises*

*Le tournedos de bœuf
et sa sauce aux truffes*

*Le chariot de fromages
frais et affinés*

*La nage de vin cuit, fruits rouges
et son nuage lacté*