

à la carte

starters – entrées

Melon and cucumber soup with marinated feta
Velouté de melon et concombre, feta marinée 16€

Tortelloni with ricotta and spinach, beurre blanc sauce
Tortelloni à la ricotta et aux épinards, sauce beurre blanc 12€/20€

Rich bisque served with monkfish tail
Bisque riche servie avec une queue de lotte 23€

Sweet potato salad with mozzarella, pumpkin seeds and red onions
Salade de patate douce avec mozzarella, graines de courge et oignons rouges 20€

Barbecued salad with aged duck ham
Salade grillée au barbecue avec jambon de canard affiné 22€

main courses – plats principaux

Filet steak with millefeuille potatoes and vegetables of the day
Filet de bœuf avec pommes de terre millefeuille et légumes du jour 36€

Hunter chicken with spiral potato
Poulet chasseur avec pomme de terre en spirale 33€

Terrine of lamb with seasonal vegetables and millefeuille potatoes
Terrine d'agneau avec légumes de saison et pommes de terre millefeuille 34€

Salmon filet with ginger sweet potato purée
Filet de saumon avec purée de patate douce au gingembre 29€

Sea bass with cauliflower cream
Bar à la crème de chou-fleur 32€

Confit duck leg with spiral potato and red cabbage
Cuisse de canard confite avec pomme de terre en spirale et chou rouge 29€

desserts – desserts

Eton mess-ish
Eton mess-ish 12€

Apple crumble with crème anglaise
Crumble aux pommes avec crème anglaise 12€

Popcorn delight with white chocolate crumble
Délice au popcorn avec crumble de chocolat blanc 16€

White on white – yoghurt ice cream with crispy yoghurt tuille
Blanc sur blanc – glace au yaourt avec tuille croustillant de yaourt 14€

Chocolate, chocolate... and more chocolate!
Du chocolat, du chocolat... et encore plus de chocolat ! 17€