

POUR COMMENCER

Le tartare de daurade à la mangue et pommes de terre au curry 22.--

Le velouté de petits pois acidulé froid au chèvre frais 12.--

La bisque de homard en croûte 19.--

Notre foie gras froid aux figues et sa cuchaule 25.--

Le feuilleté aux champignons et son émulsion 22.--

L'escalopine de foie gras poêlée, ravioles de pommes et céleri 29.--

Carpaccio de tomate et Burrata au basilic et mousse de pois chichi au beterrave. 25.--

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

L'omble chevalier glacé de notre contraste et sa sauce aux crustacés 42.--

Les filets de perche au beurre blanc 44.--

Le filet de daurade poêlé et riz vénéré 45.--

Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique 39.--

Notre gratin de fruits de mer et mélange de poissons 43.--

LES VIANDES

*Notre tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé
et sa sauce aux truffes* 56.--

*Le suprême de poulet pattes noires de la « Belle-Luce »,
cuisse confite et crème de parmesan* 39.--

La côte de bœuf de 500gr « Wolowina » 75.--

Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon 41.--

LES GOURMANDISES

La palette de glaces (sélectionnées par nos soins) 15.--

La panna cotta de fraises et balsamique 12.--

Le brownie aux noisettes et sa ganache au chocolat 12.--

Le financier à la pistache, crème au rhum et pommes 15.--

La nage de vin cuit, fruits rouges et son nuage lacté 15.--

Le soufflé aux fruits de la passion (minimum 2 personnes) 18.--

Le chariot de fromages frais et affinés 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*