



Starters

Wild garlic velouté, egg yolk, peas, broad beans, radish, wild garlic, focaccia - €12

Sea trout tartare, cucumber, dill, horseradish, crispy potato -€12

Chicken liver parfait, onion chutney, toast - €12

Mains

French origin bavette steak, frites, salad, wild garlic chimichurri - €25

Slow roast pork loin, creamy polenta, green sauce, broccolini - €25

Seabass, saffron risotto, orange braised fennel, rouille, orange barigoule- €28

Braised Chinese cabbage, sweetcorn, green curry, lemon quinoa, roast hazelnuts- €18

Sides

Frites - €6

Green salad - €5

Desserts

Pistachio crème brûlée with orange financier - €11

Chocolate crémeux, mango compote, mango cream, honeycomb - €11



Entrées

Velouté à l'ail des ours, oeuf parfait, petits pois, radis, fèves, focaccia à l'ail de ours - 12€

Tartare de truite de mer, concombre, aneth, raifort, pomme de terre croustillante - 12€

Parfait au foie de volaille, chutney d'oignons, toast - 12€

Plats Principaux

Steak de bavette d'origine française, chimichurri au herbes et frites - 25€

Roti de porc cuisson lente, polenta cremeuse, sauce verte, broccolini - 25€

Filet de bar, risotto au safran, fenouil braisé à l'orange, rouille, barigoule à l'orange - 28€

Choux Chinois, maïs doux, curry vert, quinoa au citron, noisettes grillées -18€

Accompagnements

Frites - 6€

Salade verte - 5€

Desserts

Crème brûlée à la pistache, fraise gariguette, financier à l'orange- 11€

Crèmeux au chocolat noir, compote de mangue, crème de mangue rayon de miel - 11€

