



Daily specials, ask our team for details

Starters

Chicken liver parfait, red onion chutney - €11

Butternut risotto, sage - €12/€20

Beetroot cured salmon, avocado, beetroot chutney - €14

Broccoli and blue cheese velouté, blue cheese cracker - €12

Beef tartare, tarragon emulsion, pickled kohlrabi - €14/€22

Sharing charcuterie board - €14

Sharing cheese board - €14

Sharing charcuterie and cheese board - €18

Mains

French origin bavette steak, chimichurri and frites - €25

Pork échine, celeriac and apple remoulade, butter mash and mustard dressing - €25

Wild trout, crushed herb potatoes, oyster mushroom, edamamés and chicken butter sauce - €27.50

Roast Jerusalem artichoke, lemon quinoa, pickled, pomegranate - €19.50

Braised beef shin, spiced pumpkin, duchesse potato, kale - €27

Ferme du Mont Caly raclette, pommes de terre grenaille, green salad and gherkins - €28pp min 2 people
Add Charcuterie - €6

Sides

Frites - €6

Green salad - €5

Buttery new potatoes - €6

Desserts

Chestnut & cinnamon brûlée with blackberry financier - €10

Apple terrine, whipped crème fraîche & almond crumb - €10

Chocolate crémeux, peanuts, banana confit and yoghurt mousse - €10

This rotational winter menu is subject to change every two weeks



Plats du jour, renseignez-vous auprès de notre équipe

Entrées

Parfait au foie de volaille, chutney d'oignons - 11€

Risotto à la courge butternut - 12€/20€

Gravelax de saumon, avocat, chutney de betteraves- 14€

Velouté de brocolis et fromage bleu, cracker de fromage bleu - 12€

Tartare de bœuf, émulsion à l'estragon, chou-rave mariné - 14€/22€

Plateau de charcuterie à partager - 14€

Plateau de fromage à partager - 14€

Plateau de charcuterie et de fromage à partager - 18€

Plats Principaux

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

Échine de porc, céleri-rave et rémoulade de pommes, purée au beurre et vinaigrette à la moutarde - 25€

Truite sauvage, pommes de terre écrasées aux herbes, pleurotes, fèves d'edamame et sauce au beurre de poulet - 27.50€

Topinambour rôti, quinoa au citron, grenade - 19.50€

Jarret de boeuf, courge épicée, pomme duchesse, chou kale– 27€

Raclette de la Ferme du Mont Caly, pommes de terre grenaille, salade verte et cornichons - 28€pp
minimum 2 personnes

Ajouter de la charcuterie - 6€

Accompagnements

Frites - 6€

Salade verte - 5€

Pommes de terre nouvelles - 6€

Desserts

Crème brûlée aux châtaignes et à la cannelle avec financier aux mûres - 10€

Terrine de pommes, crème fraîche fouettée et chapelure d'amandes - 10€

Crèmeux au chocolat, cacahuètes, banane confite et mousse au yaourt - 10€

Ce menu hivernal rotatif est susceptible d'être modifié toutes les deux semaines