



Menu

Fait maison

Automne 2025

ENTREE

Oeuf cocotte au foie gras maison et chutney de pommes 14€

Salade de figues , fromage de brebis et jambon de Parme 13€

Gravlax de truite, sauce chimichurri et coulis de betterave 12€

Velouté de champignons 11€

Foie gras de canard maison 17€

.....

PLAT PRINCIPAL

Lotte, sauce homard et pilaf de sarrasin grillé 24€

Filet mignon de porc, sauce moutarde et gratin Dauphinois maison 21€

Dahl de lentilles corail lait de coco, potiron rôti et grenade 19€

Cordon bleu maison au comté 18 mois et purée de patate douce 24€

Tartare de veau et pomme de terre grenailles au four 19€

Poulpe snacké, coulis de poivron et purée de pomme de terre maison 23€

.....

DESSERT

Gâteau aux poires sur coulis de figues 9€

Crème brulée à la pistache 9€

Fondant au chocolat et crème anglaise à la fleur d'oranger 11€



**la plupart des plats
contiennent du lactose.*



Menu

Homemade dishes

Autumn 2025

STARTERS

Egg cocotte and home made foie gras 14€

Fig salad, fresh goat cheese and Parma ham 13€

Trout gravlax, chimichurri sauce and beetroots coulis 12€

Mushroom velouté soup 11€

Homemade duck foie gras and apple chutney 17€

.....

MAIN COURSES

Monk fish, lobster sauce and grilled buckwheat 24€

Pork filet mignon, mustard sauce and dauphinois potato gratin 21€

Red lentils Dahl, coconut milk, roasted pumpkin and pomegranate 19€

Cordon bleu (chicken, ham and cheese) with mashed sweet potatoes 24€

Veal Tartare and oven-baked potatoes 19€

Pan-seared octopus, red pepper coulis and homemade mashed potatoes 23€

.....

DESSERTS

Pear cake and figs coulis 9€

Pistachio crème brûlée 9€

Chocolate fondant cake and orange custard 11€



*most dishes contains milk.
Don't hesitate to ask for special
requests if you are intolerant