



MENU DÎNER - LUNCH MENU

LES ENTRÉES - THE STARTERS

Les Crevettes nordiques - The Nordic shrimps | 21

Façon cocktail, sucrine - pomme *Granny Smith* - avocat frit
Cocktail style, sucrine - *Granny smith* apple - fried avocado

La Soupe - The Soup | 11

Inspiration du Chef.
Inspiration of the Chef

Le tartare de saumon - The salmon tartar | pt 16 / gr 25

Yaourt - fruit de la passion - taro
Yogourt - passion fruit - taro

LES PLATS - THE MAINS COURSES

Les Pâtes artisanales - The Artisanal pasta | 24

Pleurote - persillade - parmesan
Oyster Mushroom - persillade - parmesan cheese

Le Croque-monsieur - The Croque-monsieur | 23

À notre façon, jambon artisanal - gruyère - mesclun
In our way, artisanal ham - gruyere cheese - mesclun salad

Le Poulet de Cornouaille - The Cornish hen | 24

Rôti, légumes de saison - suc de cuisson
Roasted, season vegetables - cooking juice

Les Desserts - The desserts

Le chocolat | 12

En variation de textures - Variation of textures

Citron | 12

Interprétation de la tarte citron, basilic - Interpretation of the lemon pie, basil

«La cuisine, c'est bien plus que des recettes.»

Éric Gonzalez

Sous-chef : Nicolas Remond

Une équipe de passionnés