



Table d'Hôte - 39

Une entrée et plat

One appetizer and one main course

Soupe de saison - 15
Seasonal soup

Salade verte du moment - 15
Green salad of the day

Œuf parfait, crème de topinambours, champignons sauvages poêlés, brioche toastée - 16
Egg parfait, Jerusalem artichokes cream, pan-fried wild mushrooms, toasted brioche

Burrata, purée de pois verts, salade de tomates, maïs et avocat - 19 table d'hôte + 2
Burrata, green peas puree, tomatoes, corn and avocado salad

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, pickles de shimeji, moutarde, basilic - 16
Beef carpaccio, parmesan shavings, shimeji pickles, mustard and basil

Crudo de pétoncle, mirin soya, caviar de truite et huile verte - 23 table d'hôte + 5
Scallop crudo, mirin-soy sauce, trout caviar, green oil

Salade niçoise au tataki de thon, tomates, olives, fèves, œuf dur, anchois, radis, poivrons rôtis, concombres - 27
Niçoise salad with tuna tataki, tomatoes, olives, broad beans, hard-boiled egg, anchovies, radishes, roasted peppers, cucumbers

Salade frisée au chèvre chaud pané, lardons, tomates confites, noix de pécan, œuf mollet, vinaigrette érable - 26
Frisee salad with breaded goat cheese, bacon, preserved tomatoes, pecans, soft-boiled egg, maple vinaigrette

Filet de flétan, polenta, topinambours, salsifis et sauce vierge - 32 table d'hôte + 3
Halibut filet, polenta, Jerusalem artichokes, salsifys and sauce vierge

Canard confit, ragout de haricots blancs en cassoulet, lard - 32 table d'hôte + 3
Duck confit, white beans stew like a Cassoulet, bacon

Onglet de bœuf, gratin dauphinois, pleurotes et sauce à l'échalote - 28
Hanger steak, gratin dauphinois, oyster mushrooms and shallot sauce

Tortellini ricotta et champignons, crème de parmesan, champignons poêlés, parmesan - 26
Ricotta and mushrooms tortellini, parmesan cream, pan seared mushrooms, parmesan

Burger de porc effiloché sauce barbecue, coleslaw aux herbes, parmesan, frites - 29
Pulled pork burger with bbq sauce, herb coleslaw, parmesan, fries

Tartare de thon, shiitake, échalotes au vin blanc, mayonnaise au miso, ponzu, salade et frites - 29
Tuna tartare, shiitake, shallots in white wine, miso mayonnaise, ponzu, salad and fries

Tartare de bœuf, pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin, salade et frites - 27
Beef tartare, pesto, parmesan shavings, pine nuts, salad, and fries

Café gourmand - café ou thé avec un trio de mignardises - 10
Café gourmand – coffee or tea with sweet treats trio