



· CARTE RESTAURANT ·

CARTE DU RESTAURANT

La Cuisine est ouverte de 19h jusqu'à minuit.
the kitchen is open from 07h pm till midnight

AMUSE-BOUCHE

Focaccia farcie avec stracciatella de burrata et jambon de Parme 24 mois d'affinage <i>Stuffed focaccia with stracciatella burrata and 24-month aged Parma ham</i>	12
Sélection de verrines à la Méditerranée Burrata 100g et tomates cerises, mousse de saumon marinée à la betterave et à l'aneth, boulette de viande sur sauce tomate et basilic <i>Selection of Mediterranean verrines : 100g burrata with cherry tomatoes, salmon mousse marinated with beetroot and dill, meatball on tomato and basil.</i>	14
Sélection de charcuterie italienne Jambon de Parme affiné 24 mois, mortadelle truffée, speck de la Valtellina, bresaola punta d'anca - olives marinées <i>24-month aged Parma ham, truffled mortadella, Valtellina speck, bresaola punta d'anca - marinated olives</i>	24
Sélection de 3 fromages français Morbier AOP, Brie de Meaux, Ossau-Iraty AOP, accompagnés de confiture et de grissini <i>Morbier AOP, Brie de Meaux, Ossau-Iraty AOP, accompanied by jam and grissini</i>	17

ENTREES

Velouté de petit marron, escalope de foie gras et pain d'épices <i>Pumpkin soup, foie gras escalope and gingerbread</i>	16
Œuf poché, crème de Chaource AOP au lait cru, croûtons aromatisés, accompagné d'une tuile de oignons <i>Poached egg, charosse cream, flavoured croutons, accompanied by a onion tile</i>	15
Burrata crémeuse des Pouilles sur lit de carpaccio de tomate et mâche <i>Creamy Burrata from Puglia on a bed of tomato carpaccio and lamb's lettuce</i>	19
Betterave et haricots rouges façon tartare avec cornichons, câpres, sauce légèrement pimentée et moutarde de Dijon certifiée vegan <i>Beetroot and red bean tartare with gherkins, capers, slightly spicy sauce and Dijon mustard certified vegan</i>	17

PLATS

Filet de bœuf, accompagné d'une déclinaison de patate douce et de sa sauce de jus corsé de viande <i>Beef fillet, accompanied by a variation of sweet potatoes and a rich meat juice sauce</i>	32
Dos de lieu noir accompagné d'une trilogie de carottes parfumée à l'orange <i>Black pollock back accompanied by a trilogy of orange-flavoured carrots</i>	25
Mélodie de champignons et châtaignes fumées Plat vegan à base des champignons rôtie frais "selon l'arrivage et la saison", châtaignes cuites au sel fumé ou bois d'hêtre, raisins marinés et croustillant de sarrasin, jus réduit aux herbes sauvages <i>Melody of mushrooms and smoked chestnut</i> <i>Vegan dish with roasted fresh mushrooms «according to availability and season», chestnuts cooked in smoked salt or beech wood, marinated grapes and crispy buckwheat, reduced juice with wild herbs.</i>	22

DESSERTS

Duo poire-marron accompagne de son biscuit spéculos Biscuit spéculos vegan, yaourt végétal, crème de marrons, crème de coco, poire et sirop de rhum <i>Pear-chestnut duo accompanied by its speculoos biscuit ; Vegan speculoos biscuit, plant-based yogurt, chestnut cream, coconut cream, pear and rum syrup</i>	11
La Rose Panna cotta à la vanille chocolat blanc, fève de tonka et son cœur de framboise <i>Vanilla white chocolate panna cotta, tonka bean and raspberry heart</i>	11
Fondant au chocolat praliné Tuile de chocolat et feuille d'or <i>Praline chocolate fondant chocolate tile and gold leaf</i>	13