



· 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 et chiffonnade de Jambon de Parme 24 mois d'affinage <i>Stuffed focaccia with stracciatella burrata and 24-month aged Parma ham</i>	14
Assiette de jambon Bellota Pata Negra 100g <i>Plate of bellota Pata Negra ham</i>	21
Assiette de trois fromages français « selon l'arrivage » accompagné de grissini et confiture de fruits rouge <i>Plates of three French cheeses «according to availability» accompanied by grissini and red fruit jam</i>	19
Fois gras de canard entier mi-cuit d'origine français 50g accompagné de confiture aux figues et pain de campagne grillé <i>Foie gras served with fig jam and grilled country bread</i>	20
Burrata de Pouilles 200g servie avec tomate cerises, pistou de basilic et huile d'olives <i>Burrata from Puglia served with cherry tomatoes, basil pesto and olive oil</i>	19
Anchois marinés à huile d'olives extra vierge 100% Italien accompagnés de pain grillé <i>Marinated anchovies in 100% Italian extra virgin olive oil accompanied by toasted bread</i>	12

ENTREES

Velouté de chou-fleur fumé au sel viking. <i>Smoked Cauliflower Velouté with Viking Salt</i> <i>Delicately roasted cauliflower, golden and crispy croutons, enhanced by a cheese tuile.</i>	16
Œuf meurette traditionnel <i>Traditional Poached Egg Meurette</i> <i>Poached egg draped in a rich red wine sauce, accompanied by melting lardons and simmered mushrooms.</i>	15
Duo de courgettes en Harmonie <i>Courgettes tendrement garnies d'une farce végétale parfumée et savoureuse avec sa sauces demi glacé aux légumes.</i> <i>Stuffed Zucchini Duo</i> <i>Tender zucchinis filled with a fragrant and savory vegetable stuffing.</i>	17 

PLATS

Noix de saint Jacques citron caviar & aneth <i>Saint-Jacques poêlées, purée onctueuse de butternut, poêlée de butternut au basilic frais, tuile à l'aneth et crème délicate de crustacés</i> <i>Saint-Jacques Scallops, Lemon Caviar & Dill</i> <i>Saint-Jacques scallops, creamy butternut puree, sautéed butternut with fresh basil, dill tuile, and delicate shellfish cream.</i>	27
Filet de bœuf fondant <i>Accompagné d'un mille-feuille de pommes de terre fondant, relevé d'un jus réduit infusé à la truffe</i> <i>Melting Beef Fillet</i> <i>Served with a fondant potato mille-feuille, enhanced by a reduced truffle-infused jus.</i>	34
Bourguignon de champignons <i>Sélection de champignons mijotés longuement dans un jus riche et parfumé, hommage végétal au classique bourguignon.</i> <i>Mushroom Bourguignon</i> <i>A selection of mushrooms slowly simmered in a rich and fragrant sauce, a plant-based homage to the classic bourguignon.</i>	24 

DESSERTS

Panna cotta poire & vanille Bourbon <i>Crémeuse et délicate, rehaussée d'un insert Belle de Brillet et d'un crumble au chocolat blanc.</i> <i>Pear & Bourbon Vanilla Panna Cotta</i> <i>Creamy and delicate, elevated with a Belle de Brillet insert and a white chocolate crumble.</i>	12
Coulant au chocolat Dulcey <i>Cœur fondant, accompagné d'une tuile croustillante aux pistaches.</i> <i>Dulcey Chocolate Lava Cake</i> <i>Melting heart, accompanied by a crispy pistachio tuile.</i>	14
Opéra revisité <i>Biscuit joconde, ganache chocolat intense et crème café onctueuse, en parfaite harmonie</i> <i>Revisited Opera Cake</i> <i>Joconde biscuit, intense chocolate ganache, and creamy coffee filling, in perfect harmony.</i>	12 

De part notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner d'une consommation de nourriture.
By our licence, any consumption of alcohol must be accompanied by food consumption.