

Le Menu du Soir
Chef Henrik Anderson

Le Menu est servi entre 19H et 22H30

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 36€

Entrée, Plat et Dessert : 40€

* Supplément indiqués sur la carte

Amuse Bouche du soir

Les Entrées

Maquereau brûlé huitres, chou râve, sauce au raifort
burnt mackerel, oysters, kohlrabi, horseradish

Tartare de boeuf kimchi épicé, radis long, herbes
beef tartar, spiced kimchi

Salade de courgettes tomates, anchois marinés, olives de kalamata, basilic
zucchini salad with tomato, marinated anjovies, basil, black olives

Velouté de maïs, feta, coriandre, croutons
creamed soup of corn, cilantro, bread crumbs

* **Tartine de champignons** sauce à la fleur d'aneth, jaune d'oeuf, pecorino +2
wild mushroom on toast with dill sauce, egg yolk, grated pecorino

Les Plats

Échine de porc rôtie au four topinambours, kale, chanterelles, jus de cidre
roasted porc loin, kale, jerusalem artichoke, cider sauce

* **Schnitzel de ris de veau** purée de pommes de terre, jus de veau, coulis persil +2
sweetbread schnitzel, mashed potatoes, parsley sauce

Cabillaud pêché coques, courgettes, curry vert
poached cod, kale, clams, zucchinis, green curry sauce

Ragout d'encornets haricots de paimpol, tomate, épinard, piment, ail
squid stew, white beans, tomato, spinach, garlic, chili

Vegetarien: **Betterave fumée** champignons des bois, sarrasin, sauce au vin rouge
smoked beetroot, red wine dressing, wild mushroom, buckwheat

Fromages et Desserts

* **Assiette de 3 fromages** 3 sorts of cheese +2

Glace au café caramel, noisettes coffee ice cream with hazelnuts and caramel

Terrine au chocolat sorbet framboises, fruits rouges chocolate cake, raspberry sherbet

Frozen cheese cake aux prunes frozen cheese cake with plums

Caffè Affogato espresso served with vanilla ice cream