Le service du soir commence à 19H - Dernière commande à 23H

Chef Henrik Andersson

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 40€

Entrée, Plat et Dessert : 46€

* Suppléments au menu indiqués sur la carte

Le Menu à 46€ sera appliqué pour les tables de 8 personnes

Les entrées

Ceviche de Dorade hibiscus, radis du printemps
sea bream ceviche, hibiscus, spring radishes

Gateau de pommes de terre et Comté oeufs de truite, crème fraîche
potato cake with Comté cheese, trout roe, sour cream, red onions pickles

Tartare de boeuf vinaigrette « kimchi », daikon, herbes
beef tartar with kimchi dressing, daikon, herbs

* **Asperges blanches** sauce gribiche, livèche, toast melba +3
white asparagus, Gribiche sauce with egg, capers, mustard and lovage, Melba toast

Lamelles de courgette chèvre fumé, crème de courgettes, anchois, tomates, basilic
zucchini strips, smoked goat cheese, dry anchovies, tomato and basil

Les Plats

* **Suprême de pintade** sauce aux morilles, asperges vertes, pommes de terre nouvelles +2
guinea fowl, morel sauce, green asparagus, spring potatoes

Porchetta roulé de poitrine de porc, pomme de terre fumé, choux pointu, beurre ail ours
roasted pork belly, smoked potatoes, cabbage, wild garlic butter, thyme, rosemary

* **Filet de bar poêlé** petits pois, asperges, radis , sauce citron estragon +2
seared sea bass fillet, asparagus, sweet peas, radishes, lemon and tarragon sauce

Cabillaud poêlé légumes de printemps, feuilles, huile pimentée
pan fried fillet of cod, spring vegetables, chilli oil

Raviolis aux petits pois et pecorino bouillon dashi de champignon, fèves, petits pois, champignons
Vegetarian: sweet peas and pecorino raviolis with a dashi broth of mushroom

Fromages et Desserts

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

Gateau au chocolat caramel et pistaches, glace à la pistache
chocolate cake with caramel, pistachios and a pistachio ice cream

Mille feuilles rhubarbe et sorbet aux fraises mousse au chocolat blanc
layered fluffy pastry with rhubarb and a strawberry sherbet, white chocolate mousse

Gateau à l'orange glace yaourt, mousse earl grey, agrumes
gluten free orange cake, yogurt ice cream, earl grey mousse

Glace café croquant au miel et mousse noisette
coffee ice cream, honeycomb, hazelnut mousse

Caffè Affogato expresso servi avec glace vanille

Toutes nos viandes sont de provenance Française

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires