



MENU 38€

ENTRÉES 🍷 STARTERS

Magret façon Tigre qui pleure, courgettes marinées, gyoza de tarama à la truffe
Marinated Duck breast, marinated courgettes, truffle tarama gyoza

OU

Thon snacké, écume de bisque d'araignée de mer, corail de
Saint-Jacques au Beaufort
Lightly seared tuna, sea spider bisque foam, a coral of Scallop with Beaufort

PLATS 🍷 MAIN COURSES

Limande façon meunière, courgettes bio et carottes jaunes crémeuses
Flounder meunière style, organic courgettes, creamy yellow carrots

OU

Côte de porc rôtie, purée de pomme de terre à la truffe et jus à la truffe
Roasted pork chop, truffle mashed potatoes, truffle jus

DESSERTS

Déclinaison du pâtissier
Pâtissier delights

OU

Mille-feuille à la vanille et au caramel beurre salé
Vanilla and salted butter caramel mille-feuille

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification