

Menu

| | |
|--|------|
| Mâche en vinaigrette de pommes de terre avec noix noires, raisins et croûtons | 14 € |
| Magret d'oie du four sur chou rouge pomme avec boulettes de pommes de terre et châtaignes | 33 € |
| Dumplings au fromage blanc sur abricots et glace à la crème | 12 € |

55 €

Apéritifs

| | |
|---|------|
| Fromage de chèvre gratiné aux lentilles beluga et laitue | 14 € |
| Terrine de foie gras aux pommes et brioche | 20 € |
| Tartare de thon jaune au gingembre et wasabi | 17 € |
| Salade de crabe de la mer du Nord aux pommes et herbes sauvages | 16 € |

Soupes

| | |
|--|------|
| Velouté de truffes et croûtons | 8 € |
| Soupe de poisson au gibier, rouille, fromage et croûtons | 13 € |

Cours intermédiaires

| | |
|--|------|
| Ris de veau au four aux petits pois et truffes | 17 € |
| Coquilles Saint-Jacques poêlées sur crème de racine de persil et citron vert | 22 € |

Poisson

| | |
|---|------|
| Thon jaune frit au sésame, citron vert, riz parfumé et mousse de curry | 36 € |
| Flétan blanc sur crème de pomme de terre aux truffes et pois mange-tout | 39 € |

Plats principaux

| | |
|---|------|
| Risotto aux herbes avec feuilles d'épinards, pignons de pin et tubercule de Belper | 19 € |
| Raviolis au fromage à la crème, romanesco, pomme et noix | 19 € |
| Magret de canard sur purée de pommes de terre aux deux types de choux de Bruxelles | 29 € |
| Filet de bœuf de l'Allgäu cuit sous vide sur crème de chou frisé, truffes et pommes de terre au four | 37 € |
| Joues de bœuf braisées avec purée de pommes de terre et légumes | 24 € |