

# Menu

Pétoncles poêlés à la pêche et à la vanille	22 €
Magret de canard de Barbarie sur crème de pomme de terre, pois mange-tout et girolles	32 €
Variation du chocolat aux framboises et sorbet	12 €

62 €

## Apéritifs

Tartare de bœuf au raifort, câpres et laitue	17 €
Terrine de foie gras aux pommes et brioche	20 €
Tartare de thon jaune au gingembre et wasabi	17 €
Salade de crevettes de la mer du Nord aux herbes sauvages	16 €

## Soupes

Velouté de girolles aux croûtons	8 €
Soupe de poisson au gibier, rouille, fromage et croûtons	13 €

## Cours intermédiaires

Crevettes rouges frites sur salade de fenouil et tomate	17 €
Ris de veau au four sur petits pois et girolles	17 €

## Poisson

Thon jaune poêlé au sésame, riz parfumé, mousse de curry et bimi	36 €
Morue islandaise sur risotto aux feuilles d'épinards, pignons de pin et sauce au safran	36 €

# Plats principaux

Risotto aux herbes, courgettes, tomates et tubercules de Belper	19 €
Chanterelles aux gnocchis aux épinards, pignons de pin et fromage de chèvre	19 €
Selle de veau aux brocolis sauvages, girolles et purée de pommes de terre	36 €
Joues de bœuf braisées avec purée de pommes de terre et légumes	24 €
Carré d'agneau irlandais sur purée de pommes de terre, feuilles d'épinards et girolles	34 €