



## *Le déjeuner par le Chef Aurélien Egger*

Ceviche de Dorade, crémeux d'avocat et patate douce en cheveux d'ange <i>Sea bream ceviche, avocado cream and sweet potato angel hair</i>	27,00€
Tartine de Foccacia, burratina, ail confit et jambon de Parme <i>Foccacia toast, burratina, confit garlic and Parma ham</i>	24,00€
Tataki de thon, marinade soja et sésame, salade froide de nouilles de blé <i>Soy and sesame marinated tuna tataki, wheat noodle fresh salad</i>	21,00€
Tartare, pesto de roquette, Worcester, churros de pomme de terre et parmesan <i>Beef tartare, rocket pesto, Worcester sauce, potato churros and parmesan</i>	32,00€
Asperges blanches de pays, vinaigrette aux œufs et ciboulette <i>White asparagus, egg vinaigrette and chives</i>	21,00€
Fettuccine, truffes, fumet de champignons et petite roquette <i>Fettucine, truffle, mushroom aroma sauce and small rocket</i>	22,00€

## *Les desserts par le Chef pâtissier Trent Szyska*

Mousse légère au chocolat, streusel et glace cacahuète <i>Light chocolate mousse, streusel and peanut ice-cream</i>	12,00€
Fraises Chantilly <i>Strawberry and Chantilly</i>	10,00€
Crumble pomme et glace vanille <i>Apple crumble and vanilla ice-cream</i>	10,00€
Madeleines cœur de citron et miel, cuites minutes <i>Madeleine, lemon and honey heart, minute baked</i>	8,00€