



Ma
Dame



M E N U D E L A S E M A I N E
M E N U O F T H E W E E K

DU 5 AU 11 SEPTEMBRE 2024
FROM 5 TO 11 SEPTEMBER 2024

Entrée et plat à 39€
Plat et dessert (à la carte) à 39€ /
Starter and main course for 39€
Main course and dessert (à la carte) for 39€

Entrée, plat et dessert (à la carte) à 49€/
Starter, main course and dessert (à la carte) for 49€

E N T R É E / S T A R T E R

Gravlax de saumon sur blinis de sarrasin avec Philadelphia à la betterave
Salmon gravlax on buckwheat blinis with beetroot Philadelphia

Pâté de campagne avec mesclun et champignons shiméji acidulés
Country-style pâté with mesclun and tangy shiméji mushrooms



P L A T / M A I N C O U R S E

Lieu jaune avec haricots blancs et cébette, moules au lait de coco
Pollack with white beans and spring onion, coconut milk mussel

Gigot d'agneau rôti avec aubergine et houmous de betterave rouge
Roasted lamb leg with aubergine and beetroot hummus

Filet de bœuf avec purée de pomme de terre truffée (+10EUR)
Fillet of beef with truffled potato purée (+10 EUR)