



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 28 MARS AU 3 AVRIL 2024
FROM THE 28TH OF MARCH TO 3RD OF APRIL 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

Mousseline de poisson avec purée de mangue et graines de chia au lait de coco
Fish mousseline with mango purée and chia seeds in coconut milk

Œuf mollet avec asperges vertes, grissini et guanciale
Soft-boiled egg with green asparagus, grissini and guanciale



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

Pavé de saumon poêlé avec fregola sarda
Pan-fried salmon steak with fregola sarda

Epaule d'agneau confite au navet croustillant et fondant
Lamb shoulder confit with crisp, melting turnip

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




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 4 AU 10 AVRIL 2024
FROM THE 4TH TO THE 10TH OF APRIL 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



Tartare de saumon aux graines de chanvre et à la pomme verte
Salmon tartare with hemp seed and green apple

Velouté d'épinards, de potiron et de ricotta
Spinach, pumpkin and ricotta cream soup

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

Filet de rascasse poêlé avec gnocchi de tomates et épinards
Pan-fried scorpion fish fillet with tomato gnocchi and spinach

Chou chinois farci de canard et de légumes fondants
Chinese cabbage stuffed with duck and melting vegetables

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

