



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 24 OCTOBRE AU 6 NOVEMBRE 2024
FROM 24 OCTOBER TO 6 NOVEMBER 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

Velouté de potiron à la crème
Creamy pumpkin soup

Salade de canette et de salsifis au vinaigre balsamique
Duckling and salsify salad with balsamic vinegar

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

Cabillaud poêlé avec caviar d'aubergine à la coriandre et cube de butternut
Pan-fried cod with coriander aubergine caviar and butternut cube

Poitrine de porc confite, consommé de champignons et de châtaignes
Pork belly confit, mushroom and chestnut consommé

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

D E S S E R T

Crème brûlée au potirmarron
Crème brulée with pumpkin