

LES ENTRÉES

SAUMON

Fumé au Bois de Chêne par nos soins , Agrumes, Kalamansi,
Fruit de la Passion

13€

POIREAU

Jaune d'Oeuf Confit, Chlorophylle

10€

HARENG

Hareng Doux Fumé, Pommes vapeur, Condiments

13€

FOIE GRAS

Mi-Cuit Maison au Houle de Genièvre, Condiments

18€

AÉRO WELSCH

Pain de Campagne, Poitrine de Cochon Braisée, Siphon de
Cheddar, Oeuf Parfait

14€

POUR LES ENFANTS

(réservé aux moins de 12 ans)

12€

Sirop à l'Eau

Patotto ou Pulled Beef & Frites Fraîches

Glace Enfant

LES PLATS

PATOTTO

Langues d'Oiseau, Céleri, Mimolette, Coulis Vert, Noisettes Torréfiées

17€

PÊCHE DU JOUR

Asperges, Pommes vapeur, Crème de crustacés, Coquillages

32€

VOLAILLE

Grenailles, Shiitakes Rôtis, Mayonnaise Légère au Raifort et au Jus de Volaille

18€

BAVETTE

Black Angus Épaisse, Échalottes, Sucrine Braisée, Pomme Pont-Neuf, Jus de Viande

35€

BURGER DU CHEF

Pulled Beef, Sauce Barbecue Maison, Cheddar, Frites Fraîches

24€

AÉRO WELSCH

Pain de Campagne, Poitrine de Cochon Braisée, Siphon de Cheddar, Oeuf Parfait, Frites Fraîches

20€

LES DESSERTS

FONTAINEBLEAU

Muesli, Fruits du Marché, Coulis

11€

CHOCOLAT

Tartelette au Chocolat Noir, Pralin, Granola au Sirop d'Érable

11€

TARTE AU SUCRE

Crème Entière, Confiture de Lait

11€

ORANGE

Salade d'Oranges et Dattes, Fleur d'Oranger, Écume Citron

11€

CAFÉ ou THÉ GOURMAND

11€

Prix nets en €, Service compris

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération