



## MENU DE LA SEMAINE

Au déjeuner et au dîner du lundi au dimanche

25 € Entrée - plat ou plat - dessert

29 € Entrée - plat et dessert

### **Endive braisée**

*crème de bleu et éclats de noisette*

*Braised endive, blue cheese cream and crushed hazelnuts*

*ou*

### **Gâteau de poisson**

*crème citronnée et mesclun de saison*

*Fish cake, lemon cream and seasonal mixed greens*

### **Volaille fermière farcie sous la peau aux olives noires**

*crémeux et croustillant de topinambour*

*Free-range chicken stuffed under the skin with black olives, Jerusalem artichoke purée  
and crispy Jerusalem artichokes*

*ou*

### **Galette de risotto au parmesan**

*choux de Bruxelles rôtis, betterave et crème d'épinards*

*Parmesan risotto cake, roasted Brussels sprouts, beetroot and spinach cream*

### **Pavlova**

*Coco et passion*

*Coconut and passion fruit pavlova*

*ou*

### **Mousse au café**

*caramel onctueux et tuile de sésame*

*Coffee mousse, smooth caramel and sesame tuile*