

Les plats Main Dishes

Pour commencer To start

SALADE « POP ART » AUX JEUNES POUSSÉS ET COPEAUX DE COMTÉ, 
pomme Nashi et vinaigrette à la betterave
"POP ART SALAD" WITH COMTÉ CHEESE, NASHI APPLE AND BEETROOT VINAIGRETTE

- 13 -

RAVIOLE DE GAMBAS ET COMBAWA
consommé des têtes

KING SHRIMP AND KAFFIR LIME RAVIOLE, HEAD CONSOMMÉ

- 18 -

VELOUTÉ DE PANAIS ET CHÂTAIGNES 
émulsion au Parmesan

CHESTNUT AND PARSNIP VELOUTÉ, PARMESAN CHEESE EMULSION

- 9 -

ŒUF PARFAIT, LENTILLES BELUGA,
velouté de poireaux truffé


« PERFECT » EGG, BELUGA LENTILS AND TRUFFLED LEAKS VELOUTÉ

- 14 -

BALLOTINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS ET
FRUITS DU MENDIANT

POULTRY AND FOIE GRAS BALLOTINE WITH DRIED FRUITS

- 16 -

LISETTE FAÇON ESCABÈCHE 
pomme de terre tiède et condiments
ESCABECHE STYLE MACKEREL WITH CONDIMENTS AND WARM POTATOE

- 13 -

SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ
OU AU POULET
chips de parmesan, anchois et tomates

CAESAR SALAD WITH SMOKED SALMON OR CHICKEN BREAST, TOMATOES, ANCHOVY AND PARMESAN CHIPS


- 21 -

Pour la douceur Sweetness

LE CHOU GOURMAND PASSIONNÉMENT
VANILLE

OUR FOODIE PUFF PASTRY WITH VANILLA FLAVOUR

- 12 -

MONT BLANC 
meringue et biscuit à la farine de châtaigne
OUR MONT BLANC, MERINGUE AND CHESNUT FLOWER BISCUIT

- 12 -

BARRE GOURMANDE MACADAMIA - BANANE
rafraîchie aux fruits de la passion

MACADAMIA NUT AND BANANA GOURMET BAR WITH PASSION FRUIT

- 12 -

LE MOLITOR AU PARFUM DE POMMES

MOLITOR'S APPLE CAKE

- 12 -

CHEESE CAKE
au parfum de Yuzu
YUZU FLAVOURED CHEESE CAKE

- 12 -

GÂTEAU AUX DEUX CHOCOLATS
GRANDS CRUS VALRHONA

VALRHONA DUO CHOCOLATE CAKE

- 12 -

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

CHEESES SELECTION

- 12 -

AILE DE RAIE RÔTIE SUR L'ARÊTE 
et topinambour condimenté au citron
ROSTEAD SKATE WING WITH JERUSALEM ARTICHOKE WITH LEMON

- 27 -

SANDRE À LA PLANCHA 
duo de céleris, truffe, poires caramélisées
ZANDER FISH, CELERIAC DUO, TRUFFLE AND CAMELIZED PEAR


- 24 -

CHUCKFLAP DE BLACK ANGUS 
jus à la moëlle et mousseline de pommes de terre vitelotte
BLACK ANGUS CHUCKFLAP, MARROW BONE JUICE AND PURPLE POTATOES MOUSSELINE

- 29 -

RISOTTO DE COQUILLETES 
aux coquillages
SMALL MACARONI COOKED AS A RISOTTO WITH SHELLFISH

- 15 -

FILET DE CANETTE RÔTI 
endives braisées au Jack Daniel's et purée de navet boule d'or au café
ROASTED DUCKLING FILET WITH JACK DANIEL'S BRAISED BELGIUM ENDIVES AND TURNIPS PURÉE

- 24 -

RISOTTO DE COURGE DE NICE 
crème de Gorgonzola et noix
SQUASH RISOTTO WITH GORGONZOLA CHEESE AND WALNUT CREAM

- 16 -

FILET DE VOLAILLE FERMIÈRE RÔTI 
salsifis au beurre noisette et jus à la cazette
ROASTED FREE RANGE CHICKEN FILET, BROWN BUTTER COOKED SALSIFY, HAZELNUT SAUCE

- 23 -

NOTRE BURGER DE BŒUF AU CHOIX :
accompagné de pommes frites et salade
OUR BEEF BURGER COMES WITH FRENCH FRIES AND SALAD, MAKE YOUR CHOICE:

- 19 -

- TRUFFLE -

Burger chic et gourmand nappé de sa sauce à la truffe et parmesan

CHIC BURGER TOPPED WITH TRUFFLE AND PARMESAN SAUCE

- FLAME GRILLED -

Le goût grillé, digne des grillades, accompagné de bacon grillé et cheddar fondu

THE GRILLED TASTE WITH BACON AND MELTED CHEDDAR

- MILD JALAPEÑO -

Le burger délicatement relevé par une sauce aux piments doux Jalapeños

BURGER GENTLY SPICED WITH A JALAPEÑOS CHILI SAUCE

Envie de légumes Side dishes

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE VITELLOTTE 
PURPLE POTATOES MOUSSELINE

- 6 -

RISOTTO DE COURGE DE NICE 
SQUASH RISOTTO

- 6 -

MESCLUN 
MIXED GREENS

- 6 -

SALSIFIS AU BEURRE NOISETTE
BROWN BUTTER COOKED SALSIFY

- 6 -

DUO DE CELERIS, TRUFFE, POIRES CAMELISÉES 
CELERIAC DUO, TRUFFLE AND CAMELIZED PEAR

- 6 -

Le menu du Chef

ENTRÉE

VELOUTÉ DE PANAIS ET CHÂTAIGNES
émulsion au Parmesan

CHESTNUT AND PARSNIP VELOUTÉ PARMESAN CHEESE EMULSION

OU

SALADE « POP ART » AUX JEUNES POUSSÉS ET COPEAUX DE COMTÉ
pomme Nashi et vinaigrette de betterave 

"POP ART SALAD" WITH COMTÉ CHEESE AND BEETROOT VINAIGRETTE

OU

SAUMON MI-CUIT
au sirop d'érable et salade de pousses amères

SEMI COOKED SALMON WITH MAPLE SYRUP AND A BITTER SPROUT SALAD

+ PLAT

FILET DE VOLAILLE FERMIÈRE RÔTI 
salsifis au beurre noisette et jus à la cazette

ROASTED FREE RANGE CHICKEN FILET, BROWN BUTTER COOKED SALSIFY, HAZELNUT SAUCE

OU

RISOTTO DE COURGE DE NICE 
crème de gorgonzola et noix
SQUASH RISOTTO WITH GORGONZOLA CHEESE AND WALNUT CREAM

OU

POITRINE DE VEAU CONFITE
et macaroni aux blettes
CONFIT VEAL BRISKET WITH SWISS CHARD MACARONI PASTA

+ DESSERT

CAFÉ POUR LES GOURMANDS
GOURMET COFFEE

OU

CHEESE CAKE
au parfum de Yuzu
YUZU FLAVOURED CHEESE CAKE

OU

GÂTEAU AUX DEUX CHOCOLATS
GRANDS CRUS VALRHONA
VALRHONA DUO CHOCOLATE CAKE

- 35 -