

Carte Classique

ENTRÉES

- Velouté de cèpes, noisettes et capuccino à la muscade (2;3;7;14) 12 euros
- Saumon fumé maison, variation de céleri, et mangue (2;3;4;7;9) 25 euros
- Knidellen rôti au 2 lards et compote de pommes(1;3;7) 14 euros
- Terrine de gibier à la pistache, gelée de vin rouge,
- variation de betterave et balsamique(1;3;7) 23 euros
- Carpaccio de Saint-Jacques, céleri rémoulade, vinaigrette d'échalottes confites et truffes d'automne(1;3;7) 26 euros

PLATS

- Tofu Fumé braisée au curry doux, confit de légumes et banane plantin, chips au curry(1;6;9;12) 27 euros
- Gambas rôties, ses raviolo translucide à la vapeur, bouillon de légumes à la noix de coco et à la coriandre (1;2;3) 32 euros
- Knidellen rôti au 2 lards et compote de pomme(1;3;7) 24 euros
- Parmentier de Pulled-pork Duroc, oignons fumés et son jus corsé(1;7;3;9) 32 euros
- Volaille Fermière braisée au curry doux, confit de légumes et banane plantin, chips au curry(1;7;3;9) 34 euros
- Filet de Sole au four, croque-monsieur de Crabe tourteau, endives braisée et sauce Cardinale (1;2;3;7;9;12) 31 euros
- Boudin noir maison, purée de pommes de terre et pomme fruit(1;7;3;9) 29 euros

DESSERTS

- Moelleux au chocolat Valrhona, glace vanille et sauce caramel au beurre salé(1;3;7) 10 euros
- Glace au fromage blanc maison, fruits de saison(3;7;8) 10 euros
- Plateau de fromages maison (1;3;7;8) 10 euros
- Assiette au miel de Nico Hamen, mousse glace et macarons au miel(1;3;7;8) 10 euros
- Comme une Pavlova à la mandarine, crème fouettée et meringue (1;3;7) 10 euros
- Pana Cotta à la noix de coco, sur un lit d'agrumes (1;3;7) 10 euros

