LUNCH - 29€

04/11 > 06/11 & 12/11 > 13/11

Servi uniquement le midi, du mercredi au vendredi (hors jours fériés)

Le saumon en duo:
Tartare aux agrumes d'Éric Brumenil
Fenouil croquant et vinaigrette au sudachi
Toast brioché croustillant au saumon fumé
Crème de sésame noir aux herbes fraîches

Salmon Duo:
Citrus-marinated salmon tartare by Éric Brumenil
Crunchy fennel and sudachi vinaigrette
Crispy brioche toast with smoked salmon
Black sesame cream with fresh herbs

Ou*/Or*

Les ris d'agneau croustillants
Mousseline de céleri-rave
Chou-fleur rôti au beurre noisette
Condiment coing–wasabi et jus corsé au gingembre

Crispy lamb sweetbreads
Celeriac mousseline
Cauliflower roasted in brown butter
Quince-wasabi condiment and a rich ginger-infused jus

Le filet de bar rôti sur peau
Beurre blanc délicatement parfumé à la bergamote verte
Jeunes légumes de saison glacés aux saveurs asiatiques
Shiso

Roasted sea bass fillet with crispy skin
Delicately bergamot-infused beurre blanc sauce
Seasonal baby vegetables glazed with Asian flavors
Shiso

Ou*/Or*

La belle tranche de côte à l'os de bœuf d'origine polonaise, grillée sur la braise
Mousseline de pommes de terre
Jeunes poireaux grillés
Fraîcheur de cresson et émulsion de sauce Choron

The beautiful slice of beef bone rib of Polish origin, grilled on the embers
Potato mousseline
Grilled young leeks
Fresh watercress and Choron sauce emulsion