
LUNCH 29€

08/04 > 10/04 & 15/04 > 17/04

Ravioles au champignons shitaké
Beurre de sauge et jambon ibérique

Shiitake mushroom ravioli
Sage butter and Iberian ham

Ou/Or

Tataki de saumon
Concombre et vinaigrette au sésame
Croustillant de vermicelles

Salmon tataki
Cucumber and sesame vinaigrette
Crispy vermicelli

Dos d'aiglefin
Sabayon au yuzu-miso et kastuobushi
Mousseline de Charlotte
Chou pointu et poire

Haddock fillet
Yuzu-miso and kastuobushi sabayon
Charlotte's mousseline
Pointed cabbage and pear

Ou/Or

Cuisse de lapin frottée au curry thaï
Petits pois, sucrose & jeunes oignons à la française
Crème coco - galanga - citronnelle

Rabbit leg rubbed with Thai curry
Peas, romaine lettuce & spring onions French style
Coconut - galangal - lemongrass cream