

## Dessert

---



**Pamplemousse rose, sorbet au yaourt, crispy de miel de fleurs et pollen**



**Notre millefeuille à la vanille Bourbon, caramel au beurre salé**

27  
€



**Noisettes du Piémont, rafraîchis aux zestes de citron, glace praliné, fines crêpes dentelle caramélisées**

27  
€



**Le tiramisu au café Iapar rouge du Brésil, spéculoos et praliné noisettes, glace au mascarpone**

27  
€



**La Pavlova au citron jaune confit, rafraichie aux herbes fraîches**

27  
€

## Desserts

---



**Crème glacée au chocolat**

22



**glace à la fraise**



**Glace au miel « La Renouée du Japon », poire comice aux zestes de citron, émulsion au yaourt grec**

27  
€

## Boissons non alcoolisées

---



**Citron**

## Apéritif

---



**Focaccia**

10

## Pâtes

---



**Nouilles boeuf**

10

## Pizza

---



**Pizza française**



**Pizza italienne**



**Pizza à la viande**

## Agneau

---



**Agneau**

9

## **Chicken**

---



**Poulet frit**

14

## **Baguettes**

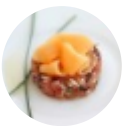
---



**Œuf**

## **Starters**

---



**Tartare**

2

## **Menus de sushis**

---



**Entrée**

## Boissons

---



**du Coca**

## Starter

---



**Soupe d'artichaut, escalope de foie gras poêlée, émulsion à la truffe noire**

58  
€



**Fine brouillade d'oeufs au homard, jus des têtes crémé aux épices Cajun**

62  
€



**Pâté en croûte de canard et foie gras, rémoulade de céleri au raifort**

48  
€



**Salade de petit maraîcher, copeaux de Parmesan, vinaigrette aux truffes noires**

39  
€



**Tartare de thon rouge fumé rafraîchi à la menthe, yaourt et pistache**

57  
€



**Pressé de chou pointu et Nori, pomme de terre ratte et croustillant d'huîtres au beurre noisette**

49  
€



**Ravioles de langoustines et foie gras, bouillon des pinces infusé à la citronnelle**

65  
€

## Main Course

---



**Filet de maigre et coquillages cuits au plat, jus de cuisson relevé au basilic, orzo étuvé aux salicornes** 60 €



**Dos de cabillaud cuit au plat, petits pois, oignons nouveaux et crème légère au haddock** 58 €



**Volaille jaune rôtie en deux services, mousseline de pomme de terre truffée. Salade frisée au vinaigre de Xérès** 160 €



**Sandre cuit au poivre mignonette, échalote confite au beurre de vin rouge** 58 €



**Sole à la plancha, pousses d'épinard, huile d'olive vierge aux câpres et citron** 79 €



**Epaule d'agneau braisée aux épices douces, mousseline de pois chiche au cumin et huile d'olive vierge à la coriandre** 170 €



**Plat du jour au déjeuner uniquement** 49 €



**Filet de St Pierre et coques cuits au plat, fine mousseline d'artichaut aux câpres, beurre blanc**



**Tartare de bœuf taillé au couteau, relevé aux anchois et pommes gaufrettes** 46 €



**Pigeon et foie gras en croûte de céréales, pressé de choux au lard fumé** 59 €



**Entrecôte de veau en croûte de noix, asperges vertes et morilles cuisinées au vin jaune, jus de rôti** 79 €

## Wrap

---



L'Italien

## Viande de porc

---



Porc

## Pizza roulée

---



Rouleaux

1

## Saucen, Chutneys & Extras

---



Sauce

## Rigatoni

---

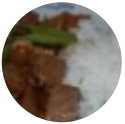


Rigatonis à la Chef

10

## Fleisch - Schweinesteak

---



Steak

9

## Noodle

---



Crabe

## Eiskugeln

---



Caramel

## Bread

---



Pain

## Entrees

---



**Pork Chop**

## Café

---



**Café**

6  
€



**Café**

## Menu VEGÉTARIEN

---



**Soupe d'artichaut à la truffe noire**

56  
€



**Asperges vertes et morilles cuisinées au vin jaune**

59  
€



**Petit pois et oignons nouveaux cuisinés à la crème fumée**

44  
€



**Légumes d'hiver cuisinés aux herbes fraîches**

44  
€



**Fricassée d'artichauts poivrade, huile d'olive aux câpres et tomates confites**

40  
€



## Non classé

---



**Fromages du jour**

25  
€



**soupe afghane**



**Desserts**



**Dessert**



**Lobster**

9