

## Les entrées

Croquettes aux crevettes grises et coulis de persil <i>Shrimp croquettes with parsley coulis</i>	26
Asperges vertes, petits pois, mousse à la ricotta et pickels de kumquats, jus de cosses <i>Green asparagus, petits pois, ricotta mousse, kumquat pickles, and pea pod juice.</i>	21
Ceviche de daurade, consommé de rhubarbe, huile de cébette <i>Ceviche of sea bream, rhubarb consommé, chive oil</i>	23
Gnocchis aux brocolis, crème d'épinards et parmesan <i>Gnocchis with broccoli, spinach cream and parmesan</i>	21

## Les plats

Risotto aux asperges vertes et parmesan <i>Asparagus and parmesan risotto</i>	29
Filet de dorade, mousseline de chou-rave, crème de brocolis et purée de pommes de terre aux herbes <i>Fillet of sea bream, kohlrabi mousseline, broccoli cream, and herb mashed potatoes</i>	32
Filet pur de boeuf "Black Angus" purée à la truffe, mesclun et sauce poivre <i>Tenderloin of 'Black Angus' beef, salad, and peppercorn sauce</i>	42
Suprême de volaille fermière des Landes Label Rouge, jus d'oignons et sucres braisées, purée nature et zeste d'agrumes. <i>Free-range Landes Label Rouge chicken supreme, onion jus with braised baby gem lettuce, natural mashed potatoes, and citrus zest</i>	34
Filet de saumon, mousseline de carotte au lait de coco et citronnelle, pakshoi et sauce mousseline <i>Salmon fillet, carrot mousseline with coconut milk and lemongrass, pak choi and mousseline sauce</i>	34

## Les desserts

<i>La Mousse au chocolat</i>	13
<i>Fraises marinées aux basilic, mousse légère au lait de coco</i>	13
<i>Le pain perdu , glace vanille</i>	13
<i>Biscuit roulé à la framboise, crème de mascarpone, menthe et citron vert</i>	13
<i>L'assiette de fromage de julien Hazard</i>	14

# MENU 65 EURO

## ENTRÉE

Asperges vertes, petits pois, mousse à la ricotta et  
pickels de kumquats, jus de cosses  
*Green asparagus, petits pois, ricotta mousse, kumquat pickles,  
and pea pod juice.*

ou

Gnocchis aux brocolis, crème d'épinards et parmesan  
*Gnocchis with broccoli, spinach cream and parmesan*

## PLAT PRINCIPAL

Filet pur de boeuf "Black Angus" purée à la truffe,  
mesclun et sauce poivre  
*Tenderloin of 'Black Angus' beef, truffle, salad, and  
peppercorn sauce*

ou

Filet de saumon, mousseline de carotte au lait de  
coco et citronnelle, pakshoi et sauce mousseline  
*Salmon fillet, carrot mousseline with coconut milk and  
lemongrass, pak choi and mousseline sauce*

## DESSERT

*Mousse au chocolat, huile d'olive et fleur de sel*  
*Biscuit roulé à la framboise, crème de mascarpone, menthe et citron vert*  
*Le pain perdu au spéculoos, glace à la vanille*  
*L'assiette de fromage de julien Hazard ( supplément 5 euro )*  
*Fraises marinées aux basilic, mousse légère au lait de coco*