

# La carte

Disponible uniquement le soir et le week end

	Entrée	Plat
Gnocchis de pommes de terre, sauge et scamorza	19	26
Tagliatelles fraîches, crevettes grises et avocat, sauce vierge aux agrumes	24	35
Calamars marinés juste saisis, ail noir et pousses d'épinard	19	26
Ravioles de céleri au champignons et pesto truffé, olives taggiasche	19	26
Saint Jacques de Bretagne poêlées, espuma de topinambour au café et lard de colonata	24	35
Tartare de boeuf aux shiitakes et huile de roucou	22	35
Filet de skrei rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes		35
Emincé de veau et thon, mayonnaise coco et wasabi	25	36
Choux-fleur rôti, beurre blanc et pickels de légumes	17	23
Filet pur de boeuf, crème de céleri et sauce au cacao		40
Poulpe poêlé, chorizzo et fregola, jus de yuzu au miso	25	36

## Desserts

---

<i>île flottante</i>	11
<i>Le fondant au chocolat, glace vanille</i>	12
<i>Pain perdu au spéculoos, glace au spéculoos</i>	13
<i>Crumble pommes et poires</i>	13
<i>L'Ananas flambé au rhum / sorbet citron</i>	13
<i>Assiette de comté AOP</i>	14

Tous nos plats sont susceptibles de contenirLes allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...

Pour tout renseignement, veuillez-vous adresser au responsable de salle

BUSINESS LUNCH  
ENTRÉE + PLAT 32 €

ENTRÉE

Patates douces rôties, sauce vierge oignons frits au gingembre

ou

Calamars sautés au yuzu, jeunes pousses

---

PLAT PRINCIPAL

Carpaccio de coeur de boeuf, scarmoza pistaches et amandes

ou

Filet de Cochon laqué, crème de céleris et jus aux thym

---

DESSERT

Île flottante 11

Pain perdu, glace spéculoos 13

Crumble de pommes et poires 13

Le fondant au chocolat, boule de glace vanille 12

L'ananas rôti, flambé au rhum, sorbet citron 13

Assiette de Comté 14

*Hadrien*  
RESTAURANT

Lunch disponible uniquement du lundi midi au vendredi midi (sauf jour férié)