

LUNCH

Entrée

Œuf poché, asperges vertes grillées, crème d'épinards et parmesan
Poached egg, grilled green asparagus, spinach cream, and parmesan

Plat principal

Filet de daurade, bisque de crevettes, écrasé de pommes de terre aux
herbes et brocolis
Sea bream fillet, shrimp bisque, mashed potatoes with herbs, and broccoli

Desserts

Le Pain perdu au spéculoos et glace vanille

Biscuit roulé à la framboise, crème de mascarpone, menthe et citron vert

L'assortiment de fromages de Julien Hazard

Fraises marinées au basilic, mousse légère au lait de coco

Entremets au chocolat et glace vanille

Entrée du lunch + plat lunch à 33 euro

Lunch entrée + plat+ dessert 40 euro (Fromage supp 5euro)

Entrée lunch 17 euro

Plat lunch 21 euro

Desserts lunch 13 euro

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

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

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 pur de boeuf "Black Angus" purée à la truffe, asperges vertes et sauce poivre <i>Tenderloin of 'Black Angus' beef, truffle mashed potatoes, and peppercorn sauce</i>	42
Suprême de volaille fermière des Landes Label Rouge, jus d'oignons et sucrides 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

L'entremets au chocolat et glace vanille	14
Les fraises marinées aux basilic, mousse légère au lait de coco	13
Le pain perdu, glace au spéculoos	13
L'assiette de fromage de julien Hazard	14
Le biscuit roulé à la framboise, crème de mascarpone, menthe et citron vert	13