



EAT BETTER, FEEL BETTER

MENU du MIDI

du 12/10 au 16/10

1 service 14,50 € ☿ 2 services 21,00 € ☿ 3 services 24,50 €

ENTREES

Loempia croustillant de canard et légumes, chutney de mangue et salade fraîche de jeunes pousses



Velouté d'épinards et cresson, truite fumée sur toast de fromage frais aux herbes



Panais confit au vinaigre de pomme, crème de panais aux pickles de pomme verte et croustillant de noisettes 

PLATS

Moules sautées au curry rouge, purée de navet, huile de basilic thaï, tuile à ail noir et encre de seiche



Filet pur Holstein rôti, fenouil poêlé, crumble noir de charbon végétal et sésame, réduction de soja et huitres au Porto, figue fraîche et écrasée d'edamame



Chou-fleur rôti aux épices, pois chiches et chou kale sautés au citron, mousseline de taro au tahini 

DESSERTS

Moelleux de cacao et patate douce, patate douce au rhum vanillé et chocolat croquant



Crème de mascarpone épicée façon panna cotta, poire caramélisée et crumble de noix 



EAT BETTER, FEEL BETTER

LUNCH MENU

from 12/10 until 16/10

1 course 14,50 €  2 courses 21,00 €  3 courses 24,50 €

STARTERS

Crispy duck and vegetable loempia, mango chutney and fresh salad of young shoots



Spinach and watercress velouté, smoked trout on toast with cream cheese and herbs



Parsnip confit with apple vinegar, parsnip cream with green apple pickles and crispy hazelnuts 

MAIN DISHES

Sautéed mussels in red curry, turnip puree, Thai basil oil, black garlic and squid ink tuile



Roasted pur fillet Holstein, sautéed fennel, black crumble of vegetable charcoal and sesame, soy and oyster reduction in Porto wine, fresh fig and mashed edamame



Roasted cauliflower with spices, chickpeas and kale sautéed with lemon, taro mousseline with tahini 

DESSERTS

Moelleux cocoa and sweet potato, sweet potato with vanilla rum and crunchy chocolate 



Spiced mascarpone cream panna cotta style, caramelized pear and walnut crumble 
