

POUR COMMENCER...

TO START...

LA SALADE «IZUMI» | THE "IZUMI" SALAD

29€

Jeunes pousses d'épinards vinaigrette, parmesan, miso, truffe aux gambas Black Tiger.

Young spinach shoots with a miso vinaigrette, parmesan, truffle with Black Tiger prawns.

SUGGESTION DE LA SEMAINE | SUGGESTION OF THE WEEK

16€

À choisir parmi les propositions du menu.

To choose from the menu options.

POUR CONTINUER...

TO CONTINUE...

LE BŒUF «HÉRITAGE» | THE "HERITAGE" BEEF

26€

Tartare de bœuf au couteau, servi avec pommes frites ou salade verte.

Heritage beef tartare, served with French fries or a green salad.

LA VOLAILLE | THE CHICKEN

38€

Suprême farci à la châtaigne, mille-feuille de courge butternut.

Chicken supreme stuffed with chestnuts, butternut squash mille-feuille.

LES LÉGUMES D'HIVER | THE WINTER VEGETABLES

29€

Légumes et champignons des sous-bois pochés dans un bouillon à la citronnelle et au gingembre.

Vegetables and wild mushrooms poached in a lemongrass and ginger broth.

SUGGESTION DE LA SEMAINE | SUGGESTION OF THE WEEK

23€

À choisir parmi les propositions du menu.

To choose from the menu options.

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON

THE HOMEMADE SIDES

Le cookpot de légumes de saison <i>The seasonal vegetable cookpot</i>	9€
Pommes frites <i>French fries</i>	9€
Pommes purée <i>Mashed potatoes</i>	9€
Salade verte <i>Green salad</i>	8€

POUR FINIR EN DOUCEUR...

TO FINISH ON A SWEET NOTE...

LES FROMAGES | THE CHEESES 16€

Sélection de fromages affinés par la Maison Mons (MOF).
Selection of cheeses matured by Mons (MOF).

LE SOUFFLÉ | THE SOUFFLÉ 16€

Soufflé aux noisettes & crème glacée à la vanille de Madagascar.
Soufflé with hazelnuts & Madagascar vanilla ice cream.

SUGGESTION DE LA SEMAINE | SUGGESTION OF THE WEEK 14€

À choisir parmi les propositions du menu.
To choose from the menu options.