

## 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.*

## 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.*

## 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.*