

à la carte

starters – entrées

Sweet potato cream with sautéed pumpkin and micro baguettes Crème de patate douce avec courge sautée et micro-baguettes	14€
Cream of mushroom and truffle soup Velouté aux champignons et à la truffe	14€
Tortelloni with ricotta and spinach, beurre blanc sauce Tortelloni à la ricotta et aux épinards, sauce beurre blanc	10€/19€
Rich bisque served with monkfish tail Bisque riche servie avec une queue de lotte	20€
Sweet potato salad with mozzarella, pumpkin seeds and red onions Salade de patate douce avec mozzarella, graines de courge et oignons rouges	20€
Barbecued salad with aged duck ham Salade grillée au barbecue avec jambon de canard affiné	20€

main courses – plats principaux

Filet steak with millefeuille potatoes and vegetables of the day Filet de bœuf avec pommes de terre millefeuille et légumes du jour	34€
Hunter chicken with spiral potato Poulet chasseur avec pomme de terre en spirale	32€
Terrine of lamb with barbecued peas and millefeuille potatoes Terrine d'agneau avec petits pois grillés et pommes de terre millefeuille	32€
Salmon filet with ginger sweet potato purée Filet de saumon avec purée de patate douce au gingembre	28€
Confit duck leg with spiral potato and red cabbage Cuisse de canard confite avec pomme de terre en spirale et chou rouge	26€

desserts – desserts

Eton mess-ish Eton mess-ish	12€
Apple crumble with crème anglaise Crumble aux pommes avec crème anglaise	10€
Popcorn delight with white chocolate crumble Délice au popcorn avec crumble de chocolat blanc	14€
Chocolate, chocolate... and more chocolate! Du chocolat, du chocolat... et encore plus de chocolat !	16€