

starters – entrées

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

main courses – plats principaux

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

desserts – desserts

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