



La carte du Chef

Entrée + Plat / Plat + Dessert **21€** Entrée + Plat + Dessert **26€**

Entrées – 8€

Houmous au raz el Hanout

Crèmeux de poireaux rôtis

Plats – 16€

Cabillaud poché au curry Madras, riz noir vénéré et basmati

Volaille jaune, purée de pommes de terre

Comme un Gratin de Chou-fleur rôti au miel de fleurs

Desserts – 7€

Riz au lait, coulis de fruit de saison

Salade de fruits

Boissons

Evian ou Badoit

Bourgueil – Domaine de la Chevalerie

Pays d'Oc – Viognier

Champagne – Laurent Perrier La Curée

Champagne – Laurent Perrier rosé

1664 – 33cl

Leffe – 33cl

Edelweiss – 33cl

verre **bouteille**

6€

8€ 39€

5€ 29€

15€ 80€

18€ 95€

8€

8€

8€



Chef's Menu

2 Courses / **21€**

3 Courses / **26€**

Starters – 8€

Hummus with raz el Hanout

Creamy roasted leeks

Main courses – 16€

Poached cod, Madras curry, black venere & basmati rice

Poultry, mashed potatoes

Cauliflower gratin, multi-flowers honey

Desserts – 7€

Rice pudding, seasonal fruit coulis

Fruit salad

Drinks

Evian ou Badoit

Bourgueil – Domaine de la Chevalerie

Pays d'Oc – Viognier

Champagne – Laurent Perrier La Curée

Champagne – Laurent Perrier rosé

1664 – 33cl

Leffe – 33cl

Edelweiss – 33cl

glass

bottle

6€

8€

39€

5€

29€

15€

80€

18€

95€

8€

8€

8€