




<i>Les entrées</i>	24.-
<i>Starters</i>	
<i>Les plats végétariens</i>	28.-
<i>Vegetarian main courses</i>	
<i>Les plats principaux</i>	38.-
<i>Main courses</i>	
<i>Les desserts</i>	15.-
<i>Desserts</i>	

Les Entrées

*Cœur de saumon gravlax, crème d'oseille,
Pomme de terre citronnée* 
Gravlax salmon, sorrel cream, lemon potatoes

Salade d'endive, mâche, clémentine et noix   
Chicory salad, clementine, walnut and lettuce salad

Soupe d'artichaut à la citronnelle   
Artichoke soup with lemongrass

 = Vegan dish

 = Lactose-free

 = Gluten-free

Les Plats Végétariens

Curry de quinoa, et ses légumes   
Quinoa curry with vegetables

*Riz japonais cuit au vinaigre de riz et saké,
basilic thaï et avocat*   
Japanese rice cooked in rice vinegar, Thai basilic and avocado

Les Plats principaux

Gambas à la fleur de citronnier et pommes rattes fondantes  
Lemon blossom king prawns, melting potatoes

Cabillaud rôti, piperade de poivrons  
Roasted cod with a chutney of peppers

Suprême de volaille, déclinaison de cerfeuil tubéreux  
Chicken breast cooked at low temperature, chervil roots variation

Les Desserts

Crème allégée au chocolat, croustillant aux noisettes du Piémont
Light chocolate cream, crispy with hazelnut from Piedmont

*Crèmeux végétal aux graines de chia et lait de coco,
mangue, citron vert*  
Chia seed with coconut milk, mango and lime

 = Vegan dish

 = Lactose-free

 = Gluten-free