

MENU COUP DE CŒUR / *Inspiration menu*

39 €

ENTRÉES / *Starters*

Œuf de la ferme bio, champignons de Paris et pousses d'épinard

Organic farm egg, button mushrooms and baby spinach

ou Tataki de thon au sésame, salade croquante

or *Tuna sesame tataki, crisp salad*

PLATS / *Mains*

Pressée de volaille aux baies de genièvre, embeurrée de chou

Pressed chicken with juniper berries, buttery cabbage

ou Bourride de poissons sauce aïoli

or *Bourride (fish soup) with aïoli sauce*

DESSERT / *Desserts*

Tarte au chocolat praliné croustillant

Chocolate and crunchy praline tart

ou *Déclinaison autour du citron*

or *Variations on a lemon theme*