

MENU COUP DE CŒUR

39 €

STARTERS

Parsnip velouté, trumpet mushrooms and hazelnuts Or

Maquerel filet en escabèche, fine broccoli purée

MAINS

Roasted farm raised poultry, butternut purée with foie gras et braised Bruxelles cabbage Or

Monkfish à la plancha, Mussels curry sauce, céleri and salicorne

DESSERTS

Chocolate Kings Pie Or

Almond Blanc manger crémeux, mango and lime