





CARTE – MENU

ENTREES – STARTERS

- Terrine de foie gras maison, chips de pain d'épice, pain brioché, confiture de kumquat, réduction de vin chaud 17€
Homemade foie gras terrine, gingerbread crisps, brioche bread, kumquat jam, mulled wine reduction
- Fromage en samossas aux noix 13€
Cheese samosas with nuts
- Jardin d'hiver et ses légumes de saison 13€ 
Winter Garden with its seasonal vegetables

PLATS – MAIN COURSES

- Risotto de racines & potimarron 21€
Root risotto & pumpkin
- Pavé de saumon & ses légumes oubliés, beurre blanc 25€  
Salmon steak, heirloom vegetables, beurre blanc
- Burger de volaille, provola fumé accompagné de panis 19 € 
Poultry burger, smoked "provola" cheese, served with panis

DESSERTS – DESSERTS

- Bûche revisitée: crème de marron, chantilly aux éclats de marrons glacés, meringue légère, chocolat fondant 8€
Christmas log cake of the Chef: chestnut purée, whipped cream with marrons glacés flakes, sweet meringue, fondante chocolat
- Verrine exotique: crumble d'ananas flambés, chips de mangues, chantilly au Malibu, coulis de passion 8€
Exotic verrine: "flambé" pineapple crumble, mango crisps, Malibu whipped cream, passion fruit coulis
- Entremets pomme cannelle 8€
Apple & cinnamon dessert

Prix nets – TVA 10% et 20% inclus / Net Prices – 10% and 20% VAT included

L'origine de nos viandes est affichée dans le restaurant. - All our meats and poultry origin are available in our restaurant.

Tous nos plats sont «Faits Maison» et sont élaborés sur place - All our dishes are « home made ».

Tous nos produits sont frais et peuvent changer selon le marché - All our products are fresh and may vary according to market selection



Végétarien - Vegetarian



Sans gluten - Gluten free