

Tbsp.

TABLE D'HÔTE DU MIDI

Notre menu table d'hôte change chaque semaine selon l'inspiration du chef.
Le prix des plats inclut une entrée et un plat principal.

ENTRÉES

Rillettes de saumon fumé, à
l'aneth et copeaux de
parmesan

ou Gnocchi à la ricotta et au
gorgonzola

PLATS

Onglet de bœuf, polenta
crémeuse, sauce aux
champignons sauvages - 49

ou Omble chevalier, orgetto à
la mascarpone, légumes de
saison - 47

ou Salade de fregola, légumes,
halloumi grillé, épinards - 42

DESSERTS

Chou exotique, minestrone
d'ananas, mangue et lime,
sorbet mangue - 7

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour
les tables de 8 personnes et plus.

Tbsp.

LUNCH TABLE D'HÔTE

Our table d'hôte menu changes weekly with the chef's inspiration.
The price of each dish includes a starter and a main course.

STARTERS

Smoked salmon rillettes, with dill
and parmesan shavings

or Ricotta and gorgonzola gnocchi

MAIN COURSES

Beef hanger steak, creamy polenta,
wild mushroom sauce - 49

or Arctic char, mascarpone orzotto,
seasonal vegetable - 47

or Fregola salad, vegetables, grilled
halloumi, spinach - 42

DESSERT

Exotic cream puff, pineapple
minestrone, mango and lime,
mango sorbet - 7

Prices are before taxes and service. A service charge will be added for
tables of 8 or more.