

CARTE PRINTEMPS 2024 du lundi au jeudi

2024 Spring menu - available only from monday to thursday evening

ENTRÉES / STARTERS :

Suggestion entrées du menu du marché Market menu starter suggestions	16€
Foie gras de canard au Calvados, Chutney pommes de Savoie, cannelle, gel de cidre, brioche maison Duck Foie gras with calvados, Savoy apple & cinnamon chutney, cider gel & homemade bun	28€
Monochrome printanier, foccacia et glace d'herbes Spring monochrome, foccacia & herbal ice cream	20€

PLATS / MAIN COURSES :

Suggestion plats du menu du marché Market menu main course suggestions	26€
Ravioles d'agneau confit à la sauge, poêlée de champignons, carotte fane, jus d'agneau crémé, pickles de shimenjis Lamb ravioles confit with sage, stirfried mushrooms, carrots & tops, creamy lamb gravy, shimenji pickles	32€
Curry vert à la blette, salade tiède de pois chiche et petits pois, salsa de tomates séchées et cebette, tofu frit Green curry with chard, lukenwarm chickpea and pea salad, dried tomato and spring onions salsa, deepfried tofu	26€

ASSIETTE DE FROMAGES AU CHOIX Plate of cheeses	14€
---	-----

DESSERTS / DESSERT :

Suggestion dessert du menu du marché Market menu dessert suggestion	17€
La Passion du Soufflé (15 minutes d'attente minimum) The Soufflé's passion (15 minute minimum wait)	18€
Comme un Tsatsiki Like a Tsatsiki	17€

MENU DU MARCHÉ 49 €

ENTRÉE / STARTER

PLAT / MAIN COURSE

DESSERT / DESSERT

Selon arrivage du marché / Depending on market arrival

MENU SIGNATURE

tous les soirs et le samedi midi

72€

Beau Site menu - available every evening and saturday at lunch

ENTRÉE / STARTER

Foie gras de canard au Calvados, chutney de pommes de Savoie, cannelle, gel de cidre, brioche maison

Duck foie Gras with Calvados, Savoy apple and cinnamon chutney, cider gel & homemade bun

PLAT / MAIN COURSE

Ravioles d'agneau confit à la sauge, poêlée de champignons, carotte fane, jus d'agneau crémé, pickles de shimenjis

Lamb ravioles confit with sage, stirfried mushrooms, carrots & tops, creamy lamb gravy, shimenji pickles

DESSERT / DESSERT

La Passion du Soufflé

"The soufflé's passion"

MENU VEGAN

tous les soirs et le samedi midi

59€

Vegan menu - available every evening and saturday lunch / on request upon booking from monday to thursday

ENTRÉE / STARTER

Monochrome printanier, foccacia et glace d'herbes

Spring monochrome, foccacia & herbal ice cream

PLAT / MAIN COURSE

Curry vert à la blette, salade tiède de pois chiche et petits pois, salsa de tomates séchées et cebette, tofu frit

Green curry with chard, lukenwarm chickpea and pea salad, dried tomato and spring onions salsa, deep fried tofu

DESSERT / DESSERT

Comme un tsatsiki

Like a Tsatsiki