

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, citron, cannelle,
gel de cidre, brioche maison

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

PLAT / MAIN COURSE

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

Lamb raviolies 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, focaccia et glace d’herbes
Spring monochrome, focaccia & herbal ice cream

PLAT / MAIN COURSE

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

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

DESSERT / DESSERT

Comme un tsatsiki
Like a Tsatsiki