

Mises en bouche / Appetizers

Entrées/ Starters

Ceviche de daurade royale marinée au citron vert et piment rouge.

Royal sea bream ceviche marinated with lime and red chili.

Œuf bio parfait, crémeux de patate douce, éclats de flan de courgette et chips de carotte
Organic slow-cooked egg, sweet potato cream, courgette flan shards, and crispy carrot chips

Carpaccio de bœuf, salade de roquette, croûtons grillés et huile d'herbes à l'ail

Beef carpaccio, arugula salad, grilled croutons, and garlic herb oil

Foie gras (spécialité du Chef), chutney d'oignon, salade verte et brioche toastée. **(Supplément 9€)**

Foie gras (Chef's specialty), onion chutney, green salad, and toasted brioche. (Extra charge €9)

Plats/ Main Courses

Cabillaud vapeur à la citronnelle, linguine sauce citronnée et « vierge de tomate ».

Steamed cod with lemongrass, linguine with lemon sauce, and tomato vierge.

Suprême de volaille fermière au curry jaune, caponata et salade d'herbes.

Farmhouse chicken supreme with yellow curry, caponata, and herb salad.

Risotto à la tomate confite, roquette et chèvre frais.

Risotto with confit tomato, arugula, and fresh goat cheese.

Filet de bœuf "Chateaubriand", sauce au poivre noir de Sarawak et pommes mitrailles. **(Supplément 18€)**

Beef filet "Chateaubriand", pepper sauce exemple and grape potatoes. (Extra charge €18)

Assortiment de fromages affinés.

Selection of matured cheeses.