

AU MILIEU DE LA TABLE - SHARING STARTERS

Pour deux personnes - for two persons

PÂTÉ EN CROÛTE GILLES VEROT RADIS AIGRE-DOUX 	21
PÂTÉ EN CROÛTE - SWEET AND SOUR RADISH	
SAUMON FUMÉ - BETTERAVE - RAIFORT  	20
SMOKED SALMON - BEETROOT - HORSERADISH	
TAPENADE D'OLIVES - LÉGUMES CROQUANTS - FOCACCIA  	12
OLIVE TAPENADE - CRUNCHY VEGETABLES - FOCACCIA	
CAVIAR - OSCIÈTRE PETROSSIAN - EUROPE 20 GR	138

MENU FESTIF

19H - 21H30

98

LES ENTRÉES

POIREAUX RÔTIS - ROASTED LEEKS

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES - SCALLOPS CARPACCIO

LES PLATS

SAINT-PIERRE RÔTI - ROASTED JOHN DORY

VOLAILLE JAUNE LAQUÉE - LACQUERED YELLOW POULTRY

FROMAGE AFFINÉ « RODOLPHE LE MEUNIER »

MATURED CHEESE "RODOLPHE LE MEUNIER"

(SUPPLÉMENT 18)

BÛCHE DE NOËL - CHRISTMAS YULE LOG

ENTRÉES - APPETIZERS

VELOUTÉ DE COURGE - CHAMPIGNONS SHIITAKÉS - NOISETTES   	23
SQUASH VELOUTÉ - SHIITAKE MUSHROOMS - HAZELNUTS	
POIREAUX RÔTIS - VINAIGRETTE À LA TRUFFE   	23
ROASTED LEEKS - TRUFFLE VINAIGRETTE	
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES - AGRUMES   	25
SCALLOPS CARPACCIO - CITRUS	
VITELLO TONNATO - NOIX DE VEAU - CÂPRES - PARMESAN 	25
VITELLO TONNATO - VEAL ROUND - CAPERS - PARMESAN	

PLATS - MAIN COURSES

MER - SEA

SAINT-PIERRE RÔTI - CRESSON - SALSIFIS - CITRON CONFIT  	58
ROASTED JOHN DORY - WATERCRESS - SALSIFY - CANDIED LEMON	
BAR SNACKÉ - PANAI - BEURRE AUX AGRUMES  	38
GRILLED SEA BASS - PARSNIP - CITRUS BUTTER	
SAUMON À LA PLANCHA - ÉPINARD - SAUCE VIN JAUNE  	38
GRILLED SALMON - SPINACH - WINE SAUCE	

TERRE - EARTH

VOLAILLE JAUNE LAQUÉE - PATATE DOUCE - BROCOLETTI  	38
LACQUERED YELLOW POULTRY - SWEET POTATOE - BROCOLETTI	
PALERON DE BOEUF CONFIT - LÉGUMES D'HIVER - CHÂTAIGNE  	45
BEEF CHUCK - WINTER VEGETABLES - CHESTNUT	
FILET DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRES - SAUCE AU POIVRE 	58
BEEF FILLET - MASHED POTATOES - PEPPER SAUCE	

 VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

 SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

 SANS FRUITS À COQUES / WITHOUT NUTS

 SANS LACTOSE / LACTOSE FREE

VÉGÉTAL - VEGETAL

CHOU-FLEUR LAQUÉ - MISO - HUILE DE CORIANDRE	✓   	36
LACQUERED CAULIFLOWER - MISO - CORIANDER OIL		
GIROLETTES - CHAMPIGNONS DES BOIS - TRUFFE NOIRE	✓ 	36
GIROLETTES PASTA - WILD MUSHROOMS - BLACK TRUFFLE		

ASIE - ASIA

SOUPE WONTON - RAVIOLIS CREVETTES - CHOU PAK CHOY	 	34
WONTON SOUP - SHRIMP RAVIOLI - PAK CHOY		
POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE - RIZ SAUTÉ À L'ANANAS		38
CRISPY PORC BELLY - PINEAPPLE FRIED RICE		
DIM SUM (10 PIÈCES)		39

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

LÉGUMES DE SAISON	✓   	15
SEASONAL VEGETABLES		
PURÉE DE POMMES DE TERRE / TRUFFE	✓  	14 / 19
MASHED POTATOES / TRUFFLE		
SALADE DE SUCRINE & TOMATE	✓   	10
SUCRINE AND TOMATO SALAD		
POMMES ALLUMETTES	✓   	14
MATCHSTICK POTATOES		

FROMAGE - CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES « RODOLPHE LE MEUNIER »	✓  	22
CHEESE SELECTION « RODOLPHE LE MEUNIER »		

DESSERTS

BÔCHE DE NOËL - EXOTIQUE - ROSE - HIBISCUS		20
CHRISTMAS YULE LOG - EXOTIC - ROSE - HIBISCUS		
CRÈME BRÛLÉE AUX EPICES DE NOËL	 	15
CHRISTMAS SPICES CRÈME BRÛLÉE		
MOUSSE AU CHOCOLAT PUR BELIZE	 	15
PURE BELIZE CHOCOLATE MOUSSE		
BABA AU RHUM À LA VANILLE	 	15
VANILLA RUM BABA		
CHOUX EXOTIQUE		15
EXOTIC CREAM PUFFS		
ASSIETTE DE FRUITS	  	18
FRUIT SELECTION		

« La cuisine, c'est donner un confort de dégustation à un produit tout en restant au plus proche du goût original »

« Cuisine is making a product sublime while staying true to its original taste »

Chieu HAX