



janvier 2026

18 h - 22 h

pain au levain (khobz), beurre aux algues 5,5
sourdough bread (khobz), seaweed whipped butter

olives de kalamata 5
kalamata olives

choux de bruxelles, vadouvan, crémeux chou-fleur, comté grande réserve 11
brussels sprouts, vadouvan, cauliflower cream, aged comté cheese

crabe, beurre blanc vin jaune, dulse, radicchio, pommes rissolées 18
crab, vin jaune beurre blanc, radicchio, roasted potatoes

feuilleté topinambours caramélisés, céleri rave, frisée, crème crue 16
caramelised jerusalem artichokes feuilleté, celery, frisée salad, sour cream

risotto, chair à saucisse, parmesan 17
risotto, sausage, parmesan

chou pointu braisé, xo, condiment cacahuète, basilic thaï 16
braised pointed cabbage, xo sauce, peanut condiment, thai basil

côte de cochon panée, parmesan, sauge, poivre des gorilles 30
breaded pork chop, parmesan, sage, gorilla pepper

brillat-savarin (la fruitière), confit de mandarine, pain au levain 12
brillat-savarin (la fruitière), mandarin confit, sourdough bread

île flottante, crème anglaise, vanille de madagascar 11
soft meringue, vanilla custard

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison.

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous consulter.

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.