

Entrée + Plat + Dessert 26 euros  
ou au choix à la carte

## Entrée

**Soupe glacée d'asperge au citron vert**, condiment jaune d'oeuf et asperges vertes, fêta 8

**Boeuf brulé**, orange, courgettes marinées, mousse curcuma, graines 9

## Plat

**Polenta croustillante**, parmesan et fines herbes, vierge de légumes, coulis d'herbe frais 14

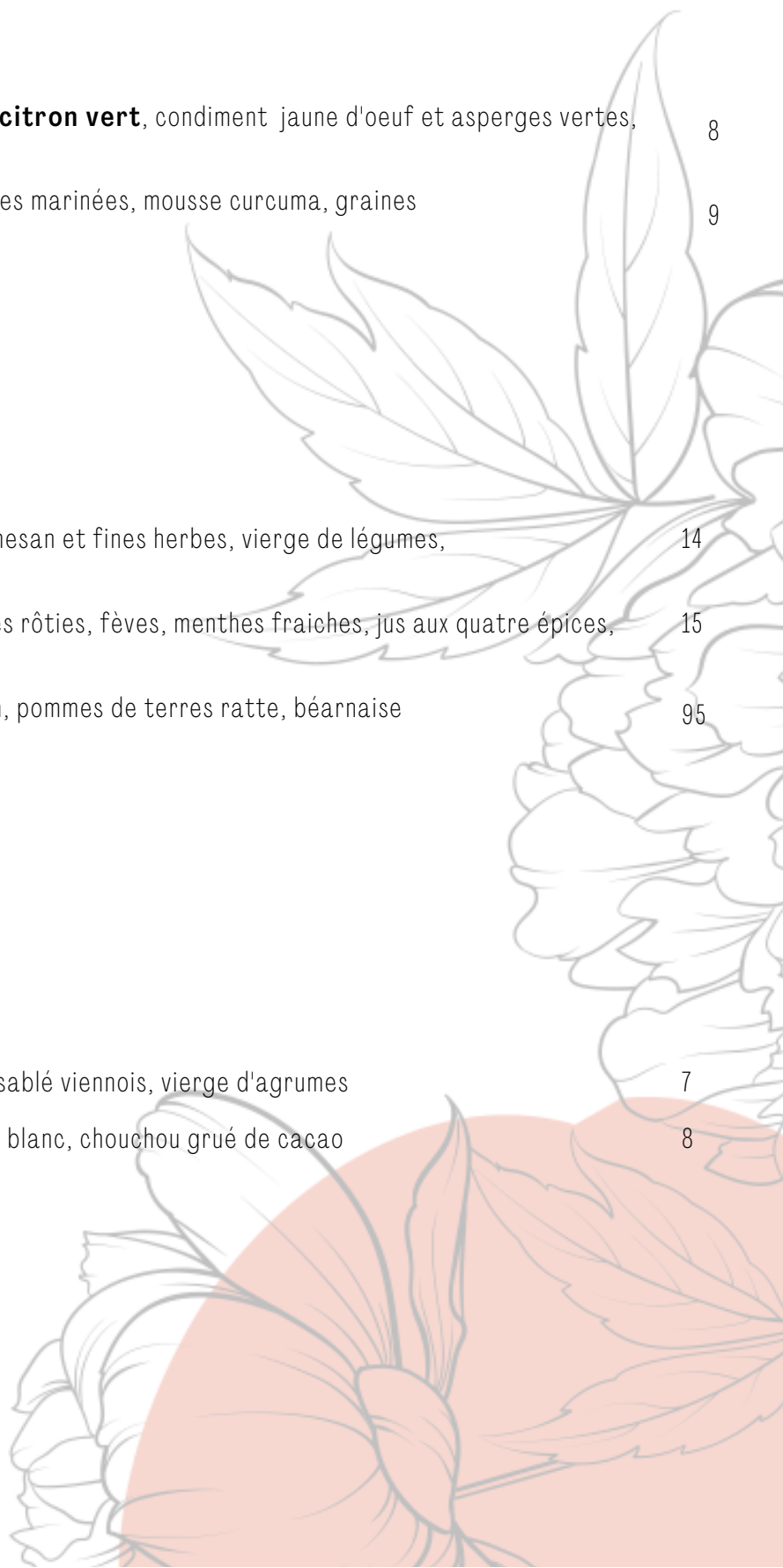
**Agneau confit**, carottes fanes rôties, fèves, menthes fraîches, jus aux quatre épices, granola salé 15

**Côte de boeuf de l'Aveyron**, pommes de terres ratte, béarnaise 95

## Dessert

**Lemon curd**, meringue suisse, sablé viennois, vierge d'agrumes 7

**Gros choux**, crèmeux chocolat blanc, chou chou grué de cacao 8



Starter + Main course + Dessert 26 euros

or individually

## Starter

**Glazed asparagus soup with lime**, egg yolk and green asparagus condiment, feta cheese 8

**Burnt beef**, orange, marinated zucchini, turmeric mousse, seeds 9

## Main Course

**Crispy polenta**, parmesan and herbs, vegetables, fresh herb coulis 14

**Lamb confit**, roasted carrot tops, broad beans, fresh mint, four-spice jus, salted granola 15

**Aveyron prime rib**, ratte potatoes, béarnaise sauce 95

## Dessert

**Lemon curd**, swiss meringue, viennese shortbread, citrus virgin 7

**Large choux pastries**, white chocolate cream, cocoa nib chouchou 8

