

Entrées

- Oeufs mimosa**, chips de pain, huile d'herbes, pickles de graines de moutarde 6
- Velouté de fenouil**, oeufs de truite, crackers de graines, micro-pousse de petit pois 7
- Tartare de betterave**, feta kalios, citron confit, échalotes crispy 8

Plats

- Petit épeautre**, crème de parmesan, champignon de saison, graines de courge 15
- Filet de poisson du jour**, blette, praliné noisette, cébette, jus de bisque de langoustine 16
- Volaille jaune**, mousseline butternut, sauce vin jaune, châtaigne croustillante 18

Fromage

- Déclinaison de 3 fromages**, sélectionnés et affinés par la fromagerie Deruelle 8

Desserts

- Pavlova aux agrumes**, meringue craquante, crème vanille, agrumes frais, coulis clémentine, sorbet pamplemousse 8
- Choux**, crème noisette, praliné, éclats de noisettes 8
- Brioche Frida**, caramel, glace vanille 11

LUNCH

Starters

- Deviled eggs**, bread chips, herb oil, mustard seed pickles 6
- Fennel soup**, trout roe, seed crackers, pea microgreens 7
- Beet tartare**, feta Kalios, candied lemon, crispy shallots 8

Main Course

- Spelt**, parmesan cream, seasonal mushrooms, pumpkin seeds 15
- Fish of the Day**, chard, hazelnut praline, spring onion, langoustine bisque 16
- Farm Chicken**, butternut mousseline, yellow wine sauce, crispy chestnuts 18

Cheese

- Mix of 3 cheeses**, selected and matured by the Deruelle cheese factory 8

Desserts

- Citrus pavlova**, meringue, vanilla cream, fresh citrus, clementine, grapefruit sorbet 8
- Choux**, hazelnut cream, praline, crushed hazelnuts 8
- Brioche Frida**, caramel, vanilla ice cream 11