

# LES SPÉCIAUX

## Entrées

AVOCAT ET CREVETTES NORDIQUES Gel de yuzu, tomates cerise, mayonnaise japonaise	18
ASPERGES VERTES, MAGRET FUMÉ Dentelle, micro mesclun	16
PÉTONCLES, FLANC DE PORC Purée de carottes à la lime, salsa iodée	22
SOUPE DU JOUR Choix du chef	10

## Plats Principaux

POULET DE COURNOUILLES GRILLÉ Salade de radicchio et fenouil, vinaigrette tiède de bleuets, gras de bacon	25
RIS DE VEAU Spaetzle, laitue, jus de veau à l'estragon, crumble de pain et d'avoine	31
FLÉTAN Légumes du marché, vierge de tomate, sarrasin rôti	36
RISOTTO DE HOMARD Petits pois, bisque, petits légumes Double portion de homard	42 +18
TERRE ET MER Faux filet de bœuf et demi homard Champignons sauvages, asperges, sauce Bordelaise	69

# LES SPÉCIAUX

## Appetizers

AVOCADO AND NORDIC SHRIMP	18
Yuzu gel, cherry tomatoes, japanese mayonnaise	
GREEN ASPARAGUS, SMOKED MAGRET	16
Dentelle, micro mesclun	
SCALLOPS AND PORK BELLY	22
Carrots and lime purée, iodized salsa	
SOUP OF THE DAY	10
Chef's choice	

## Plats Principaux

GRILLED CORNISH HEN	25
Radicchio and fennel salad, Blueberry and bacon fat vinaigrette	
SWEETBREADS	31
Spaetzle, lettuce, tarragon veal jus, bread and oat crumble	
HALIBUT	36
Market vegetables, olive oil and cherry tomato dressing, roasted buckwheat	
LOBSTER RISOTTO	42
Peas, bisque, vegetables	
Double lobster	+18
SURF AND TURF	69
Sirloin steak and half lobster	
Wild mushrooms, asparagus, Bordelaise sauce	