

MENU EAT GOOD FEEL GOOD

20€ - TWO COURSES
26€ - TWO COURSES AND DESSERT

Menu hours:
1:00 PM to 3:00 PM
Drinks not included

20€ - DEUX PLATS
26€ - DEUX PLATS ET DESSERT

Horaires du menu:
13h à 15h
Boissons non incluses

CARPACCIO OF ZUCCHINI
hazelnut pesto, feta

CARPACCIO DE COURGETTE
pesto de noisette, feta

CROQUETTES
black pudding

CROQUETTES
boudin noir

FRESH PASTA SACHETS
smoked cheese, truffle, parmesan

AUMÔNIERES DE PÂTES FRAÎCHES
fromage fumé, truffe, parmesan

CROISSANT TARTARE
organic veal, mustard, egg yolk

CROISSANT TARTARE
veau bio, moutarde, jaune d'œuf

WILD BOAR BAO
pulled, pickled onion,
sweet and sour pickles

BAO DE SANGLIER
effiloché, oignon mariné,
cornichons aigre-doux

ROCK MUSSELS
grilled, lime zest,
hint of pepper

MOULES DE ROCHE
grillées, zeste de citron vert,
touche de poivre

ROASTED SCALLOPS
sweet potato parmentier, black pudding,
caramelized pork cracklings

SAINT-JACQUES RÔTIES
parmentier de patate douce, boudin noir,
couenne de porc caramélisée

BURRATA
grilled eggplant, yellow tomatoes,
crispy bread croutons

BURRATA
aubergine grillée, tomates jaunes,
croûtons de pain

BEEF ENTRECOTE
on a hot stone 250g +5€

ENTRECÔTE DE BŒUF
sur pierre chaude 250g +5€

CHOCOLATE TRUFFLES
70% chocolate, peanut, raspberry

TRUFFES AU CHOCOLAT
70% cacao, cacahuète, framboise

CREMA CATALANA 'XUIXO'
caramel, salt, ice cream

CREMA CATALANA 'XUIXO'
caramel, sel, glace

In case of allergy, our team will assist you with modifications or alternative dishes.
We cannot guarantee that our dishes are completely free of allergens.

En cas d'allergie, notre équipe vous aidera avec les modifications ou des plats alternatifs.
Nous ne pouvons pas garantir que nos plats soient totalement exempts d'allergènes.