



LE MENU

KOHLRABI

*confit orange- chervil- hazelnut
or*

CHICKENLIVER PARFAIT

piccalilly - watercress - brioche

*

ZUCCHINI

*bell pepper - stracciatella - smoked almond
or*

CATCH OF THE DAY

cauliflower - cevennes onion - sauce Albufera

*

MELON

*verbena icecream - meringue - port granité
or*

FIGS

*spelt- crème pâtissière - figleave icecream
or*

CHEESE

*Fransje - Époisses - Aged Rouvener
(supplement 3,5)*

3-COURSE 49,5



À LA CARTE L'ENTREE

KOHLRABI

confit orange- chervil- hazelnut 14,5

WILD SPINACH

yellow beetroot - nectarine - parsley 13,5

GAMBA

corn - frisée - lime 17,5

CHICKENLIVER PARFAIT

piccalilly - watercress - brioche

LE PLAT PRINCIPAL

ZUCCHINI

bell pepper - stracciatella - smoked almond 24,5

CATCH OF THE DAY

cauliflower - cevennes onion - sauce Albufera 26,5

GUINEA FOWL

girolles - bonne femme - jus de poulet 26,5

LAMB SHOULDER

coco de paimpol - radish - sea lavender 27,5



LE GRAND FINAL

MELON

verbena icecream – meringue – port granité 12,5

FIGS

spelt – crème pâtissière – figleave icecream 12,5

CHEESE

Fransje – Époisses – Aged Rouvener 15

VIN DOUX	Glas	DIGESTIEF	
Coteaux de Layon Domaine des Baumard	9	Espresso Martini	12
Clos st. Catherine Domaine des Baumard	10,5	Fonseca Ruby port	6,5
Loire Vouvray 'Champs Rougets' "20	8,5	Fonseca 10 yrs. old tawny	9,5
Macvin de Jura	9,5	Limoncello	6,5
Muscat de Rivesaltes "Flor" "20	7	Cognac VS, Mestreau	7
Rivesaltes 'Ambre' 1996	7	Calvados Roger Groult '8 ans'	8
Carmes de Rieussec, Sauternes.	11,5	Armagnac, Bas-Armagnac, Delord X.O.	9,5
Garonnelles Sauternes	8,5	Bas-Armagnac, Dartigalongue 1986	13,5
Banyuls "Mediteranée"	8,5	Eau de vie, Lubberhuizen & Raaff	7,5
Weinlaubenhof Kracher No. 5 "00	13,5	Amaretto di Tivoli	9
Weinlaubenhof Kracher No. 8 "05	14	Grappa, Giare Amarone	8,5
		Grappa, Giare Gewürztraminer	8,5