

MENU

Lundi au Vendredi
12h00 à 14h00
19h00 à 21h30
WIFI : AIRFIELD : airfield

LES ENTREES

SAUMON FUME LABEL ROUGE MAISON <i>Ricotta Raïfort</i> <i>Guacamole Wasabi</i> <i>Dashi au Vinaigre d'Argousier</i>	25,50 €
CROQUETTE DE CREVETTES GRISES MAISON <i>Ceviche de Choux Rave</i> <i>Pesto Coriandre</i> <i>Condiment Mangue Grenade</i>	23,50 €
ŒUF A 63 °C <i>Purée de Potimarron à la Vanille</i> <i>Emulsion de Topinambour Torréfié</i> <i>Crumble de Châtaigne</i>	21,50 €

LES PLATS

PLAT VEGETAL DU CHEF <i>Déclinaison Autour des Légumes du Moment</i> <i>Selon l'Inspiration du Chef</i>	25,50 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>Pommes de Terre Grenaille, Salade & Ketchup du Moment</i>	28,50 €
MAGRET DE CANARD <i>Purée de Patate Douce</i> <i>Panais Rôti / Gnocchis de Betterave</i> <i>Ketchup de Betterave / Condiment Pamplemousse</i>	29,50 €
CARRE DE VEAU "Peter Farm" <i>Texture de Choux Kale / Condiment Prune Rouge</i> <i>Emulsion de Cèpes & Noisette</i>	35,50 €
PECHE DU MOMENT <i>Déclinaison autour de la Courge</i> <i>Ketchup de Maïs</i> <i>Emulsion Bisque Citronnelle</i>	35,50 €

LE GRILL AU CHOIX

<u>VIANDES</u> <i>Paleron de Bœuf Black Angus</i> <i>Filet de Bœuf Irish Prime</i> <i>Entrecôte Black Angus US Prime</i> <i>Côte de Boeuf pour 2 personnes</i>	29,50 € 39,50 € 50,00 € 88,00 €
<u>ACCOMPAGNEMENTS</u> <i>Purée de Pommes de Terre / Pont-Neuf / Légumes de Saison</i>	
<u>SAUCES</u> (au Choix) <i>Jus de Bœuf / Sauce Béarnaise / Sauce Poivre</i>	

LES DESSERTS

CAROTTE CAKE <i>Ganache Dulcey</i> <i>Glace Vanille</i> <i>Carotte Confite</i>	13,00 € 14,00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT CARAÏBE VALHRONA <i>Déclinaison autour de la Pomme</i> <i>Glace Vanille</i>	12,00 €
CREME BRULEE A LA VANILLE DE TAHITI <i>Poire Pochée au Vin Chaud</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES „MONS“ & CONDIMENTS	15,50 €