

## *Les Fromages*

<i>Vieux Gruyère</i>	12.-
<i>Gruyere cheese</i>	
<i>Jeune Cantal « Salers »</i>	12.-
<i>Cantal cheese</i>	
<i>Trilogie de Fromages affinés</i>	12.-
<i>Trilogy of cheese</i>	

## *Les Gourmandises*

<i>Crème brûlée et son Sorbet du Moment</i>	13.-
<i>Creme brulee and its current Sorbet</i>	
<i>Tiramisu à « L’Agrumello » Maison, Crème Mascarpone fraises basilic</i>	14.-
<i>Home made « Agrumello » Tiramisu, Basil and strawberries Mascarpone</i>	
<i>Dessert du Jour</i>	11.-
<i>Dessert of The day</i>	
<i>Café ou thé gourmand</i>	12.-
<i>The or coffee with our selection of deserts</i>	
<i>Assortiment de Glaces et Sorbets “MAISON”</i>	<i>La Quenelle</i> 4.5-
<i>Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Herbes fraîches, Pain de Singe</i>	
<i>Sorbets : Piña Colada, Fraise, Agrumes, Poire, Pomme-Roquette, Mangue-Carotte</i>	

*Faites-nous part de vos intolérances et allergies,  
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d’allergènes dans nos plats.*

*Volaille, Porc, Veau et Bœuf origine CH, Agneau origine CH ou IRL  
Daurade et Bar origine GR, Truite de Mer, Thon et Rouget origine FR, Saumon origine NOR*



## *Les Poissons*

*Truite de Mer aux Algues, Asperges curry et lait d'Amande* 29.-

*Sea Trout, green asparagus, curry and almond milk sauce.*

*Daurade poêlée, sauce vierge, Fleurs de Courgette farcies provençale* 39.-

*Seared sea bream virgin sauce and stuffed zucchini flowers*

*Quenelle de Brochet, Bisque de Langoustine au thé, Riz parfumé* 37.-

*Pike Quenelle, Crayfish Bisque with Tea, flavoured rice*

## *Plat Végétalien*

*Légumes du Marché infusés au thé vert (Le Malesherbes)* 28.-

*Gnocchi au fenouil, Fraises Confites*

*Mix fresh Vegetables infused in green tea with fennel gnocchi*

## *Les Viandes*

*Pièce de Bœuf au Jus, Jeune carotte gratinée à la moelle* 42.-

*Roasted Beef with Anchovies sauce, gratinated young carrots with marrow*

*Suprême de Volaille à la semoule de chouxfleur, Saté, Sauce mangue acidulée* 29.-

*Chicken breast cauliflower semolina, Saté, tangy mango sauce*

*Burger de Kefta sauce yogourt carotte au cumin* 31.-

*Méli Mélo de légumes confits*

*Kefta burger with cumin and carrot yogurt sauce, mixed grilled vegetables*



« Ma cuisine est faite avec le cœur, pour surprendre sans trahir, oser sans se perdre et accorder le temps nécessaire à chaque préparation, sans concession ».

*Philippe Jodanet*

## RETROUVEZ TOUS NOS PLATS A L'EMPORTER

**-10%**

### *Les Entrées Froides et Chaudes*

<i>Sardinettes Sauce aigrette aux épices, croquant Fenouil Agrumes</i>	19.-	
<i>"Sardinettes" spiced and sour sauce, crunchy Citrus fennel</i>		
<i>Mesclun aux copeaux de Parmesan</i>	11.-	
<i>Green Young Salad and sliced Parmesan</i>		
<i>Velouté d'Asperges à la verveine, Œuf Poché Minute</i>	19.-	
<i>Green asparagus soup with verbena, egg and crushed morel</i>		
<i>Hors d'œuvre du Moment</i>	16.-	
<i>Day Special Appetizers</i>		
<i>Bolognaise de crevettes à la Mangue verte,</i>	29.-	42.-
<i>Spaghetti de pommes de terre à la citronnelle</i>		
<i>Shrimps Bolognese and green mango, potatoes spaghetti with lemongrass</i>		
<i>Foie gras de Canard, chutney Fraise-Rhubarbe au Poivre Timut</i>	27.-	
<i>Tranche de pain aux épices</i>		
<i>"Terrine de foie gras", Strawberries and rhubarb chutney, toasted ginger bread</i>		

