

# A la Carte

## Plats principaux

- Filet de bœuf « Charolais » sauce Béarnaise 26€  
Fillet of Charolais beef with Béarnaise sauce
- Faux filet accompagné de sa sauce du moment 19€  
Sirloin steak with the sauce of the day
- Dos de cabillaud en habit vert, crème de moutarde à l'ancienne et tuile de moutarde 22€  
Fillet of cod steamed in green leaves, with a wholegrain mustard cream sauce & a mustard tuile
- Filet de turbot meunière avec ses légumes de saison 26€  
Fillet of turbot « meunière » served with seasonal fresh vegetables
- Risotto d'orge aux champignons shiitaké & butternut rôti au four 20€  
Pearl barley risotto with shiitake mushrooms & slow roasted butternut squash
- Polenta croustillante avec sa farandole de légumes d'hiver rôtis 20€  
Crispy polenta with a roast winter vegetable panaché
- Duo de ris de veau & d'agneau à la crème de champignons et champignons frais 26€  
\*  
Duo of lamb and veal sweetbreads with a mushroom cream sauce and fresh \* mushrooms (oyster, shiitake & champignons de paris)
- Suggestion du Chef, merci de demander conseil à votre serveur(se) 24€  
Chef's dish of the moment, please ask you waiter for details
- Magret de canard à l'asiatique, sauce soja, gingembre et miel de notre apiculteur local 22€  
Roasted duck breast with Asian flavours of soy, ginger and local artisan honey