



Carte du déjeuner

Lunch Menu

Entrées / Starters

Endives au miel, foie de volaille fermière poêlé
Endives with honey and pan-fried free range poultry liver

**Crèmeux de topinambour, croustille de baies roses
et émulsion persillée**
Jerusalem artichoke crèmeux, crispy pink berries and parsley emulsion

Carpaccio de betterave et chèvre aux fines herbes
Beetroot carpaccio and goat cheese with herbs

Minestrone d'harengs fumés, haricots coco au cumin
Smoked herring in minestrone, beans with cumin

Assortiment de briwates
Briwates assortment

Assortiment de salades marocaines
Moroccan salads assortment





Plats / Main courses

« Fish & Chips » sauce tartare
Fish & Chips with tartar sauce

Merlan façon meunière, poêlé d'épinards de la ferme de Frédéric
Whiting fish meunière, spinach from Frédéric's farm

Penne à la Méditerranéenne
Penne Mediterranean way

**Ballotine de poulet fermier et duxelles de champignons, pulpe de
pommes de terre douces à l'orange**
*Free range chicken ballotine, mushroom's duxelles and sweet potatoes
pulp with orange*

Blanquette de veau et riz basmati
Traditional veal blanquette with basmati rice

Tagine de bœuf aux petits pois et artichauts
Beef tagine with green peas and artichokes



Desserts

Tarte amandine aux poires
Almonds and pear pie

Riz au lait, à la pistache et orange
Rice pudding with pistachio and orange

Pain perdu, pommes confites et caramel entier
« Pain perdu » bread candied apple and caramel

Baba au rhum aux agrumes
Rum baba with citrus

Salade de fruits de saison
Seasonal fruits salad

Panna cotta noix de coco, mangue et citron vert
Caramel cream

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Sélection de glaces et sorbets
Ice creams & sorbets selection

