

A midi/ At lunch
Plat du jour avec dessert 25€ (sauf samedi & dimanche)
Menu 3 Plats (avec*)/ 3 courses (with*) 48€ (sauf dimanche)
À la carte

Dîner à la carte

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

Crème de Potimarron, poêlée de pleurotes et oeuf parfait * Cream of pumpkin, panfried mushrooms, the “perfect” egg	15 €
Foie Gras mi-cuit, chutney de fruits secs, et crumble de pain d’épices Foie Gras with a dried fruit chutney and a ginger bread crumble	20 €
Déclinaison de légumes d’Automne, kaki et xères * Panfried winter vegetables, with kaki and xères	15 €
Mi cuit de saumon aux herbes et julienne de légumes aux saveurs Thaï Herb marinated salmon with Thai infused vegetables	22 €
Croustillant de canard confit, miel et vinaigre de framboise * Crispy duck with honey and raspberry vinegar	17 €

RAVIOLIS de Maison MATHY

Vegetarien/Vegetarian*	15/24 €
Du jour/Of the Day *	17/26 €
Gambas et sa bisque de gambas au pastis /Gambas with a pastis sauce	19/29 €

PLATS / MAIN COURSE

A LA CARTE

Chef Ljubo Stanojevic
Prix net TTC, Service compris
(Origine des viandes : Union Européenne)

Ballotine de turbot à la bière blonde, poireaux confit et pulpe de pommes de terre Turbot ballotine steamed in beer, slow roasted leek and pressed potatoes	27 €
Cabillaud au beurre blanc d'orange, purée de pommes de terre et légumes de saison* Panfried cod with an orange beurre blanc, pressed potatoes and seasonal vegetables	26 €
Blanquette de veau * Veal stew	26 €
Magret de canard aux Kumquat, purée de thym et raisin Duck breast roasted with Kumquat, Thyme & raisin purée	29 €
Risotto Carnaroli de Homard et crème crustacés Lobster Carnaroli risotto with a shellfish bisque	34 €
Filet de boeuf façon Rossini, purée de pommes de terre Filet of beef Rossini, mashed potatoes	36 €
Steak de célerie Rave, sirop à l'ail noir fumé et endives braises * Root celery steak, panfried endives, smoked black garlic sirop	24 €
D E S S E R T S *	
Fondant au chocolat, crème anglaise praliné, glace vanille (10 minutes attente) Chocolat Fondant, crème anglaise with hazelnut, vanilla ice cream	13 €
Brioche perdu, caramel laitier et glace au lait d'amande Caramelised French toast, almond ice cream	12 €
Tarte tatin de pomme, glace vanille Apple tarte tatin & vanilla ice cream	12 €
Salade d'agrumes à la fève de Tonka Citrus fruit salad in a Tonka Bean sirup	12 €
Nuage de mascarpone, poires confites à la vanille et éclat de châtaigne Pear cooked in vanilla with a mascarpone mousse and chestnut	12 €
Sélection de glaces	8 €
Sélection de fromages affinés	12 €