

A LA CARTE PAR BENJAMIN BRETON | A LA CARTE BY BENJAMIN BRETON

ENTRÉES

STARTERS

Champignons de Saison, Œuf 64°, Aubergine, Café
Seasonal Mushrooms, 64° Egg, Eggplant, Coffee 27.-

Saumon d'Ecosse Gravlax, Radis, Raifort
Scottish Salmon Gravlax, Radish, Horseradish 28.-

Assiette de Fruits de Mer, Condiments Fiskebar
Seafood Platter, Fiskebar Condiments 65.-

Tourteau, Carotte, Agrumes
Crab, Carrot, Citrus 39.-

Joue de Bœuf, Oignon Doux, Anguille Fumée
Beef Cheeks, Sweet Onion, Smoked Eel 29.-

Lait Pris, Sorbet aux Herbes, Concombre, Pousses de Saison
Milk Gel, Herbal Sorbet, Cucumber, Green Shoots 21.-

DESSERTS

La Sélection de Fromages
Cheese Selection 16.-

Fraise Infusée à l'Aquavit, Cassis, Namelaka Chocolat Blanc
Strawberry Infused in Aquavit, Blackcurrant, White Chocolate Namelaka 16.-

LES PLATS

MAIN COURSES

Skrei, Broccoletti, Coquillages, Livèche
Skrei, Broccoli, Shellfish, Lovage 46.-

Truite de Fjord, Consommé Ibérique, Œufs de Truite
Arctic Char, Iberian Ham Consommé, Trout Eggs 45.-

Oignon, Tapioca, Sarrasin, Graines de Moutarde
Onion, Tapioca, Buckwheat, Mustard Seeds 29.-

Féra, Variation de Courges, Jus de Poulet
Corégone, Pumpkins Two Ways, Chicken Jus 42.-

Canette de la Dombes, Choux Rave, Orange, Genièvre
La Dombes Duckling, Kohlrabi, Orange, Juniper 48.-

Chevreuil, Textures de Betterave, Baies Fermentées
Venison, Beetroot Textures, Fermented Berries 56.-

Sorbet Betterave, Chocolat et Fleur d'Hibiscus
Beetroot Sorbet, Chocolate and Hibiscus Flower 16.-

Texture de Pomme, Sorbet Cidre de Glace, Fromage à l'Aneth
Apple, Ice Cider Sorbet, Cheese with Dill 18.-

Business Lunch 45.-

Servi uniquement le midi de 12H à 14H
Served for lunch from 12H to 14H

Poireau, Mousse d'œufs de Cabillaud, Livèche
Leek, Cod Egg Foam, Lovage



Églefin, Consommé de Fenouil, Citron
Haddock, Fennel Broth, Lemon