

ENTREES

- Marbré de foie gras, pain d'épices,
chutney pomme-rhubarbe** 31.-
Marbled foie gras, gingerbread, apple-rhubarb chutney
- Queue de Langouste rôtie,
tartare de légumes aux algues, citron vert** 33.-
Roasted Lobster tail, vegetable tartare with seaweed and lime
- Asperges vertes, Cecina de bœuf,
soubise à l'estragon** 28.-
Green asparagus, beef Cecina, tarragon soubise sauce
- Carpaccio de thon rouge, nage de kalamansi,
copeaux de noix coco** 28.-
Bluefin tuna carpaccio, calamondin broth, coconut shavings
- Cœur de saumon confit, écrasé d'avocats, aubergines** 26.-
Confit Salmon, mashed avocado, eggplants

PLATS VEGETARIENS

- Risotto de morilles et fèves** 45.-
Baby beans and morels risotto
- Lasagne de légumes, féta à la sarriette** 33.-
Vegetable lasagna, feta with savory

POISSONS

- Pavé de Lieu jaune en croûte,
jus de crustacés à la citronnelle** 44.-
Pollack fish with cereal crust, lemongrass shellfish sauce
- Bar de ligne grillé, quinoa, tomates basilic** 68.-
Grilled sea bass, quinoa, basil tomatoes
- Filets de Sole poêlés façon meunière,
légumes printaniers** 57.-
Fillets of Sole meunière pan-fried, spring vegetables
- Filets de perche sauvage (selon arrivage),
jus vert, riz basmati** 44.-
*Wild perch fillets (according to the catch of the day),
green sauce, basmati rice*
- Filets de rouget poêlés, saladine de roquette,
chorizo de Pata Negra** 44.-
Pan-fried red mullet fillets, rocket salad, Pata Negra chorizo

Origine des poissons : France.

*La carte du Woods a été élaborée avec des produits de saison exclusivement.
Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.*

VIANDES

- Épaule de veau confite, ris de veau, asperges blanches et morilles** **41.-**
Candied veal shoulder, sweetbreads, white asparagus and morels
- Filet de bœuf grillé, tian d'aubergines, tomates confites** **58.-**
Grilled beef fillet, eggplant tian, candied tomatoes
- Magret de canard au poivre du Sichuan, pak-choï** **43.-**
Duck breast with Sichuan pepper, bok-choy
- Carré d'agneau à l'ail des ours, crémeux de céleri, asperges vertes** **43.-**
Lamb rack with wild garlic, creamy celery, green asparagus

SOUPES

- Gaspacho d'asperges vertes, sablé de parmesan** **19.-**
 (servi froid ou chaud)
Green asparagus gaspacho, parmesan shortbread (served cold or hot)
- Minestrone de légumes au basilic** **19.-**
Vegetable Minestrone with basil

DESSERTS

- Tarte fraises et compotée de rhubarbe, coulis citron vert** **16.-**
Strawberries tart, rhubarb purée, lime coulis
- Sablé, framboises fraîches et confites, glace verveine** **16.-**
Shortbread, candied and fresh raspberries, verbena ice cream
- Fine coque en sucre, espuma de citron, craquant yuzu, glace yaourt** **16.-**
Sugar sphere, lemon espuma, crunchy yuzu, yogurt ice cream
- Mille-feuilles vanille Bourbon, glace noisette** **18.-**
Bourbon vanilla mille-feuilles, hazelnut ice cream
- Chocolat au caramel beurre salé, glace vanille** **18.-**
Chocolate with salted caramel, vanilla ice cream

Origine des viandes :

Bœuf (Angleterre, Suisse), veau (Suisse), agneau (Nouvelle-Zélande), Foie gras (France).