



4TH OF JULY - 4 JUILLET

INDEPENDENCE DAY CELEBRATION

To celebrate Independence Day, our Chef has crafted a menu inspired by classic American flavors, elevated with premium ingredients and a touch of French culinary expertise.

À l'occasion de l'Independence Day, notre Chef vous propose un menu inspiré de la tradition culinaire américaine, revisité avec des produits de qualité et le savoir-faire de notre maison.

STARTER - ENTRÉE 16€

Crab Cake with lemon & chive cream

Crab Cake, crème citronnée à la ciboulette

Golden crab cake served with a light lemon and chive cream, served with seasonal baby greens.

Galette de crabe dorée, servie avec une crème citronnée à la ciboulette et jeunes pousses.

MAIN - PLAT 28€

Low & Slow BBQ pork ribs

Travers de porc BBQ « Low & Slow »

Slow-cooked BBQ pork ribs glazed with our homemade barbecue sauce, served with roasted baby potatoes seasoned with smoked paprika and grilled corn on the cob.

Travers de porc cuits à basse température, laqués d'une sauce barbecue maison, accompagnés de pommes grenailles rôties au paprika fumé et d'un épi de maïs grillé à la plancha.

DESSERT - DESSERT 15€

Michael's New York-Style Cheesecake

Le Cheesecake de Michael

Classic New York-style cheesecake with a rich, creamy texture, served with homemade salted butter caramel.

Cheesecake façon New York, à la texture fondante, accompagné d'un caramel au beurre salé maison.



menu à **49€** par personne

(excluding drinks - hors boisson)



Net prices incl. VAT - Incl. tax and service / Prix nets TTC - Taxes et Service inclus