

LES ENTRÉES / STARTERS

Asperges vertes de pays, hollandaise au charbon, kumquat et maquereaux	24€	Green asparagus from the region, charcoal hollandaise, kumquat and mackerel
Betterave cuite dans son jus, crème de fromage frais et coulis d'aneth wasabi	20€	Beetroot, cheese cream, dill and wasabi coulis
Gnocchis d'épinard, crème de parmesan et citron	22€	Spinach gnocchi, parmesan cream and lemon
Œuf parfait, artichaut violet et noisettes grillées	20€	Oeuf parfait, purple artichoke and grilled hazelnuts

LES PLATS / MAIN DISHES

Pressé de volaille fermière à l'estragon, carottes des sables et agrumes	31€	Pressed free range poultry, sand carrot and citrus fruits
Paleron de veau cuit 7 heures, gratiné de pommes délicatesse et jus de cresson	34€	Slow cooked Veal chuck, délicatesse potato and watercress jus
Dos de bar rôti, topinambour et fumet de champignons truffé	35€	Roasted sea bass, sunchoke and truffled mushroom aroma
Filet de lotte confit, crème de fenouil perlée et praliné de graines de courge	38€	Candied monkfish, fennel cream and pumpkin seed praline
Céléri rave en tagliatelle, truffe et vieux parmesan	29€	Celeriac tagliatelle, truffle and aged parmesan

LES DESSERTS / DESSERTS

Sélection de fromages affinés	17€	Selection of fine cheeses
La Fraise - Vacherin à la fraise, crème vanille mascarpone, fraises fraîches et jus de fraise épicé	13€	La Fraise - Strawberry vacherin, vanilla cream, fresh strawberries and spices
Le Citron - Madeleine citronnée, compotée de citron, nuage de yaourt, sorbet citron et jus au basilic	13€	La Citron- Lemon madeleine, lemon compote, yogurt foam, lemon sorbet and basil jus
Le Chocolat - Streusel chocolat, crémeux chocolat, espuma noisette et sorbet cacao	13€	Le Chocolat - Chocolate streusel, chocolate cream, hazelnut foam and cocoa sorbet
Le Millefeuille - Arlette croustillante, crème diplomate vanille et caramel beurre salé	15€	Millefeuille - Crispy arlette, vanilla cream and salted caramel

Ouvert de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30. Prix nets, taxes et service compris. Toutes nos viandes et poissons proviennent, sont élevés et abattus en France. Les produits proposés dans cette carte peuvent varier selon les arrivages et le marché. Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Open from noon to 2pm and 7:30pm to 9:30pm. Net prices, including taxes and service. All our meat and fish originate from France, where they are also farmed and slaughtered.

The produce offered in this menu may vary according to market arrivals and availability. Wording, we invite you to inform us of any food allergies.