

## LES ENTRÉES / STARTERS

Carpaccio de coquilles saint jacques, vinaigrette maraîchère et daïkon	24€	Scallop carpaccio, maraîchère vinaigrette and daïkon
Foie gras mi-cuit de la maison Biraben, chutney de saison, gel de clémentine	26€	Semi-cooked foie gras from Maison Biraben, seasonal chutney, clementine gel
Asperges blanches fondantes, truite des Pyrénées confite, et hollandaise à l'oseille	19€	Tender white asparagus, confit Pyrenean trout and sorrel hollandaise
Ballottine de lapin abricot et pistache, légumes croquants, jus de lapin et mayonnaise au miso	22€	Rabbit ballotine with apricot and pistachio, crunchy vegetables, rabbit jus and miso mayonnaise
Morille farcie jeunes pousses, purée de bimi et jus de morille	21€	Stuffed morel mushroom, bimi purée and morel jus

## LES PLATS / MAIN DISHES

Suprême de volaille, petit pois, sauce poulette	34€	Chicken supreme, peas, "poulette" sauce
Magret de canard, jeune betteraves, sauce poivre et jus de canard aux échalotes	35€	Duck breast, young beets, pepper sauce and duck jus with shallots
Dos de cabillaud, linguines à l'ail des ours, épinards et beurre blanc à l'huile d'ail des ours	31€	Cod fillet, linguine with wild garlic, spinach, beurre blanc with wild garlic oil
Médaille de lotte, purée de carotte au curry, sauce au curry et pignons de pin toastés	38€	Monkfish medallion, carrot purée with curry, curry sauce and toasted pine nuts
Risotto d'asperges vertes, émulsion parmesan	29€	Green asparagus risotto, parmesan emulsion

## LES DESSERTS / DESSERTS

Sélection de fromages affinés	16€	Selection of fine cheeses
La Poire - Poire cuite dans un sirop chaï, financier amande, compoté poire et vanille, diplomate vanille, chouchou amande et émulsion lait d'amande	14€	La Poire - Pear poached in chai syrup, almond financier, pear and vanilla compoté, vanilla diplomat cream, almond chouchou and almond milk émulsion
Le Chocolat - Ganache chocolat miso, crumble sésame, glace thé au lait, sauce chocolat sésame, gavotte grué cacao et gel thé noir	14€	Le Chocolat - Chocolate miso ganache, sesame crumble, milk tea ice cream, chocolate sesame sauce, cacao nib gavotte and black tea gel
Le Kiwi et concombre - Kiwi mariné à l'huile d'olive, sorbet basilic, extraction verte, gel thé matcha, concombre au gingembre, huile basilic et coriandre	14€	Le Kiwi et concombre - Kiwi marinated in olive oil, basil sorbet, green extraction, matcha tea gel, ginger infused cucumber, basil and coriander oil
Le Millefeuille - Arlette croustillante, crème diplomate vanille et caramel beurre salé	15€	Le 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. When ordering, we invite you to inform us of any food allergies.