

LA CARTE

Entrées

Starters

Noix de coquilles Saint Jacques grillées, jus perlé à l'huile de truffe,
Risotto crémeux au céleri et à la courge

Grilled scallops, creamy risotto with celery and squash, sauce with truffle oil 32 €

Noix de ris de veau façon meunière, variation autour du salsifis,
Crème de parmesan et jus de viande

Sweetbread in meunière style, variation around salsify, Parmesan cream & meat sauce 36 €

Langoustine sautée, chou chinois étuvé au sésame noir, crème de crustacé

Sautéed langoustine, Chinese cabbage steamed with black sesame, shellfish sauce 36 €

Poissons

Fishes

Dos de bar poêlé, étuvée minute de poireau, sauce citronnelle et gingembre

Roasted sea bass, steamed leek, lemongrass and ginger sauce 34 €

Blanc de turbot à la vapeur au poivre de Timut,
Marmelade d'endive à l'orange et à la coriandre fraîche

Turbot steamed with Timut pepper, endive with orange and fresh coriander 38 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien : légumes, céréales, pâtes fraîches, œufs

Ask our vegetarian menu: vegetables, cereals, fresh pasta, eggs

LA CARTE

Viandes

Meats

Suprême de volaille fermière farci d'une duxelles à l'estragon,
Légumes du moment

Supreme of free-range chicken stuffed with tarragon duxelles, vegetables of the moment 34 €

Le pigeonneau : les suprêmes rôtis sur le coffre, rillettes de cuisses,
Ravioles de butternut à la châtaigne et mousseline de panais

Roasted pigeon breasts, butternut ravioli with chestnut and parsnip mousseline 38 €

La selle d'agneau : le filet rôti en croûte, croustillant de panoufle à la menthe,
Quinoa aux petits légumes et aux amandes

Saddle of lamb: roasted fillet with crust, crispy panoufle with mint, quinoa with nuts 38 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley 18 €

Desserts

Desserts

Ananas confit aux épices, sorbet à la noix de coco et la citronnelle

Pineapple confit with spices, coconut and lemongrass sorbet 18 €

Crèmeux au citron vert et zeste de combava, sablé au sarrasin, sorbet à la bergamote

Creamy lime and kaffir lime zest, buckwheat shortbread, bergamot sorbet 18 €

Entremets au chocolat blanc à la vanille Bourbon et noix de pécan, glace au praliné

White chocolate entremets with pecan nuts, praline ice cream (gluten free) 18 €