

LA CARTE

Entrées

Starters

Petite tourte de canette au foie gras et à la pistache,
Salade de jeunes pousses

Small pie of duck breast with foie gras and pistachio, small salad

32 €

Cœur de ris de veau façon meunière, crème de lard et jus de viande
Fricassée de girolles et pomme de terre grenaille

Sweetbread, fricassee of chanterelles, small potato, bacon cream and meat sauce

36 €

Langoustine sautée, quinoa à la tomate et au citron confit, sauce vierge

Sautéed langoustine, quinoa with tomato and candied lemon, sauce vierge

36 €

Poissons

Fishes

Dos de cabillaud rôti, risotto aux coques et aux herbes fraîches
Sauce aux crustacés

Roasted cod fillet, risotto with cockles and fresh herbs, shellfish sauce

34 €

Dos de bar poêlé, mousseline de fenouil,
Crème aux anchois

Sea-bass with fennel mousseline, anchovy infused in cream

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

Suprêmes de pigeonneau rôtis sur le coffre, cuisses confites,
Légumes de saison à l'estragon

Roasted pigeon, confit legs, seasonal vegetables with tarragon

38 €

Selle d'agneau rôtie et son jus au thym,
Aubergines confites et fondue de tomate gratinées

Roasted saddle of lamb with thyme, eggplant and tomato

38 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley

18 €

Desserts

Desserts

Petit Baba à la verveine et nectarine, sorbet à la pêche sanguine

Small yeast cake with verbena and nectarine, blood peach sorbet

18 €

Pavlova à la fraise et aux baies de Tasmanie, sorbet à la noix de coco

Strawberry pavlova with Tasmanian berries, coconut sorbet (gluten free)

18 €

Entremets au chocolat de République Dominicaine et à la menthe,
Sorbet à la framboise

Chocolate and mint delight, raspberry sorbet (gluten free)

18 €