

LA CARTE

Entrées

Starters

Petite tourte de lapin au citron confit,
Pignon de pin et sarriette, salade de roquette
Rabbit pie with lemon, pine nut and savory, rocket salad 32 €

Cœur de ris de veau glacé au jus,
Asperges vertes de deux façons
Sweetbread glazed with sauce, green asparagus in two different ways 36 €

Langoustine et coques en risotto crémeux,
Emulsion au crustacé
Langoustine and cockles with creamy risotto, shellfish emulsion 36 €

Poissons

Fishes

Dos de cabillaud rôti au piment d'Espelette,
Purée de haricot coco et coulis de poivron rouge
Roasted cod fillet with Espelette pepper, white bean purée and red pepper coulis 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

Le pigeonneau : les suprêmes laqués, les cuisses confites,
Aubergines au miel et polenta au sésame

Pigeon breasts, confit legs, eggplant with honey, sesame polenta

38 €

Selle d'agneau rôtie au thym et son jus, légumes du moment

Roasted saddle of lamb with thyme and its juice, seasonal vegetables

38 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley

18 €

Desserts

Desserts

Millefeuille à la mangue, vanille Bourbon et poivre rouge du Sichuan

Millefeuille with mango, Bourbon vanilla and Sichuan red pepper

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 €