

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI - FOR THE LUNCH ONLY

(EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS)

Entrée & plat (STARTER + MAIN) : 21 €

Plat & dessert (MAIN + DESSERT) : 21 €

Entrée & plat & dessert (STARTER + MAIN + DESSERT) : 26 €

Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Pomme de terre farcie d'une légère anchoïade / Rémoulade de radis noir et soja / Pommes de terre « gaufrette »

(Stuffed potato with anchovy cream, black radish, soya and potatoes crisps)

Ou / Or

Saucisson pistaché en brioche / Chutney d'échalotes au vin rouge
Jus de viande au parfum d'estragon **(Pistachio cooked sausage in « brioche », shallots jam with red wine and tarragon sauce)**

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Filet de poisson -suivant l'arrivage- rôti au beurre / Céleri-rave et poire à la façon d'un risotto /

Emulsion au parfum de noix **(Fillet of fish(according to arrival), celeriac and pears « like a risotto » and nuts sauce)**

Ou / Or

Effiloché d'épaule d'agneau / Millefeuille de patate douce et tomme de Savoie / Raifort / Jus de viande **(Candied lamb shoulder, sweet potatoes gratin with cheese and horseradish)**

Ou / Or

Le plat du jour (Daily special - Except on Saturday)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés **(Cheeses platter)**

Ou / Or

Panna cotta mousseuse / Fine gelée exotique / Tartare d'ananas au zest de citron / Beignet de ricotta **(Panna cotta, exotic jelly, pineapple with lemon and ricotta)**

Ou / Or

Parfait glacé à la cacahuète / Agrumes / Sauce chocolat chaud **(Peanuts ice cream, citrus and hot chocolate sauce)**

Menu Découverte à 34 €

Mise en bouche



Maquereaux en filets cuits au vin rouge / Pickles d'oignons /
Houmous et galette de Socca (**Marinated mackerel fillets with red
wine, humus and chickpeas biscuit**)

Ou / Or

Raviole ouverte de potimarron / Escargots et champignons de
Paris / Espuma de pomme de terre / Persillade (**Pumpkin ravioli
with snails, mushrooms, potatoes and parsley**)



Filet de merlu / Pressé de blettes et épinards /
Emulsion au cresson / Tuiles au Parmesan (**Hake fillet with
chards, watercress cream and parmesan biscuit**)

Ou / Or

Paleron de bœuf braisé / Mousseline de salsifis /
Chips de salsifis / Jus façon civet (**Roasted beef tenderloin,
salsify mashed and salsify crisps**)



Sélection de fromages affinés (**Cheese platter**)

Ou / Or

Coco et pamplemousse / Mousse légère à la noix de coco /
Cœur acidulé au pamplemousse / Tuile aux zests d'agrumes /
Emulsion noix de coco (**Coconut et grapefruit dessert**)

Ou / Or

Sur un biscuit cacaoté / Crème fouettée au café et crémeux au
chocolat infusé des grains / Feuilletage caramélisé /
Quelques pop-corn (**Chocolate and coffee dessert**)

This menu with cheese AND dessert : 42€

Menu Saveur à 48 €

Mise en bouche



Saint-Jacques de la baie de Seine / Topinambours / Tuile aux noix / Emulsion au parfum de truffe / Marmelade de coing
(Scallops with Jerusalem artichokes, nuts biscuit, truffle sauce and quince jam)

Ou / Or

Filet de caille de la Maison Hugon / Cromesquis de ses cuisses au foie gras / Panais et jus au vin rouge **(Quail, fried quail leg with duck liver, parsnips and red wine sauce)**



Beau tronçon de maigre / Bisque d'étrilles / Crosnes et poireaux crayons / Lard de Colonnata **(Lean fish, crab bisque, chinese artichokes and leeks, italian bacon)**

Ou / Or

Dos de biche rôtie aux baies de genièvre / Raisins et marrons / Betternuts confits / Jus façon poivrade
(Roasted deer steak grapes, chestnuts and candied squash)



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés **(Cheeses platter)**

Ou / Or

Moelleux noisette / Mousse aux marrons / Raviole coulante à la mandarine / Fine tuile de meringue **(Hazelnut soft biscuit, chestnuts mousse, tangerine ravioli and meringue)**

Ou / Or

Baba au cacao / Marmelade de poire rafraîchie au gingembre / Sauce chocolat épicé **(Chocolate « baba » with pears, ginger and dark chocolate sauce with spices)**

This menu with cheese AND dessert : 56€

Menu Dégustation à 70 €

(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)

(Surprise menu with seven courses)

Ce menu Dégustation vous est proposé
sous forme de "carte blanche"
en 7 services,
laissant libre cours à la création
et à l'imagination du Chef
et de son équipe.

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou
allergies, veuillez le préciser
lors de votre commande.



A la Carte

Les entrées de saison

Maquereaux en filets cuits au vin rouge / Pickles d'oignons / Houmous et galette de Socca (**Marinated mackerel fillets with red wine, humus and chickpeas biscuit**) 22€

Saint-Jacques de la baie de Seine / Topinambours / Tuile aux noix / Emulsion au parfum de truffe / Marmelade de coing (**Scallops with Jerusalem artichokes, nuts biscuit, truffle sauce and quince jam**) 27€

Raviole ouverte de potimarron / Escargots et champignons de Paris / Espuma de pomme de terre / Persillade (**Pumpkin ravioli with snails, mushrooms, potatoes and parsley**) 22€

Filet de caille de la Maison Hugon / Cromesquis de ses cuisses au foie gras / Panais et jus au vin rouge (**Quail, fried quail leg with duck liver, parsnips and red wine sauce**) 27€

Les plats du moment

Filet de merlu / Pressé de blettes et épinards / Emulsion au cresson / Tuiles au Parmesan (**Hake fillet with chards, watercress cream and parmesan biscuit**) 26€

Beau tronçon de maigre / Bisque d'étrilles / Crosnes et poireaux crayons / Lard de Colonnata (**Lean fish, crab bisque, chinese artichokes and leeks, italian bacon**) 31€

Paleron de bœuf braisé / Mousseline de salsifis / Chips de salsifis / Jus façon civet (**Roasted beef tenderloin, salsify mashed and salsify crisps**) 26€

Dos de biche rôtie aux baies de genièvre / Raisins et marrons Betternuts confits / Jus façon poivrade (**Roasted deer steak grapes, chestnuts and candied squash**) 31€

Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages affinés par la « Maison du Fromage »
accompagnée de notre confiture maison du moment (***Cheeses platter***)

10€

Coco et pamplemousse / Mousse légère à la noix de coco /
Cœur acidulé au pamplemousse / Tuile aux zests d'agrumes /
Emulsion noix de coco (***Coconut et grapefruit dessert***) 11€

Sur un biscuit cacaoté / Crème fouettée au café et crémeux au
chocolat infusé des grains / Feuilletage caramélisé /
Quelques pop-corn (***Chocolate and coffee dessert***) 11€

Moelleux noisette / Mousse aux marrons / Raviole coulante à la
mandarine / Fine tuile de meringue (***Hazelnut soft biscuit,
chestnuts mousse, tangerine ravioli and meringue***) 14€

Baba au cacao / Marmelade de poire rafraîchie au gingembre /
Sauce chocolat épicé (***Chocolate « baba » with pears, ginger and
dark chocolate sauce with spices***) 14€



Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais
et toutes nos viandes sont d'origine française.

Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.

Prix nets et service compris