

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI - FOR THE LUNCH ONLY

Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 21 €

Notre Formule Entrée & plat & dessert 26 €

Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Quenelle de poisson / Sauce Nantua / Chips de salsifis
(« *Quenelle* » of fish / « *Nantua* » sauce / *Salsify crips*)

Ou / Or

Pieds de porc braisés au vin rouge et aux noix / Endives
en deux façons : en salade et en compotée (*Cured pork meat /*
Nuts and red wine sauce / Endives)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Poisson de la semaine suivant la criée / Pressée céleri et
champignon de Paris / Emulsion mandarine / Noisettes torréfiées
(*Fillet of fish of the week (according to arrival) / Celeri /*
Mushrooms/ Hazelnuts / Tangerine sauce)

Ou / Or

Entrecôte de bœuf français / Beurre maître d'hôtel /
Boulangère de pommes de terre au lard fumé
(*Grilled rib eye steak / « Maître d'Hôtel » butter /*
Potatoes with smoked bacon)

Ou / Or

Le plat du jour (sauf le samedi)
(*Daily special - except on Saturday*)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Pomme fondante aux épices douces / Sablé Tonka /
Crèmeux au cidre (*Baked apple with cinnamon / Cider cream /*
Tonka beans biscuit)

Ou / Or

Finger croquant chocolat-passion / Crème chocolat au lait /
Biscuit cacao (*Chocolate and passion fruit cake / Cocoa biscuit*)

Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Soupe à l'oignon revisitée / Espuma au Comté / Haddock fumé
(French onion soup / Comté cheese / Smoked haddock)

Ou / Or

Petite crépinette de pintade / Embeurrée de chou vert / Emulsion
au parfum de moutarde de Meaux / Tuile au Porto **(Guineafowl
sausage / Green cabbage / Mustard sauce / Porto biscuit)**



Truite d'Ardèche / Risotto au fenouil confit / Moules en
escabèche / Emulsion au citron Yuzu **(French trout fillet /
Fennel risotto / Marinated mussels / Lemon sauce)**

Ou / Or

Carré de cochon fermier en croûte de mendiants / Betternuts
rôtis / Pommes paille / Jus à la sauge **(Crisp loin of pork with
dried fruits and nuts / Roasted butternut squash /
French fries / Sage sauce)**



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

Ou / Or

Crèmeux au sirop d'érable / Biscuit moelleux aux amandes / Crème
fouettée aux zests de mandarine / Feuilletage craquant **(Mapple
syrup Cream / Almond biscuit / Whipped cream /
Tangerine zests)**

Ou / Or

Sur un sablé au cacao / Pana Cotta mousseuse / Marmelade de
pomme verte / Emulsion au caramel **(Chocolate shortbread / Fluffy
« Pana cotta » / Apple marmalade / Caramel sauce)**

This menu with cheese AND dessert : 39€

Menu Saveur à 48 €

Mise en bouche



Saint-Jacques snackées / Betterave et tartare d'huître /
Emulsion au corail d'oursin (**Roasted scallops / Beetroot and
oyster / Sea urchin sauce**)

Ou / Or

Pot-au-feu de foie gras de canard et légumes de saison confits /
Moelle de bœuf (« **Pot-au-feu** » **with duck foie gras and candied
vegetables / Cattle marrow**)



Filet de sandre cuit au beurre noisette / Topinambours / Oignons
grelots / Lard de Colonnata / Sauce meurette (**Pike-perch fillet
Jerusalem artichoke / Italian bacon / « Meurette » sauce**)

Ou / Or

Noix de veau rôtie au sautoir / Salsifis et poireaux /
Jus de veau au parfum de café (**Grilled veal fillet / Salsify /
Leeks / Veal sauce with coffee**)



Pré-dessert



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

Ou / Or

Financier caramélisé / Crèmeux à la poire / Thé blanc « White
Anastasia » de la Maison Kusmi Tea / Coulis poire gingembre
(**Caramelized almond cake / Pear cream / White tea Anastasia
from Kusmi Tea / Pear and ginger sauce**)

Ou / Or

Chou noisette et chocolat / Fine nougatine au grué de cacao
Sauce chocolat chaud (**Like profiterole style : hazelnuts,
chocolate and nougatine / Hot chocolate sauce**)

This menu with cheese AND dessert : 54€

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 / Starters

Soupe à l'oignon revisitée / Espuma au Comté / Haddock fumé
(French onion soup / Comté cheese / Smoked haddock) 22€

Saint-Jacques snackées / Betterave et tartare d'huître /
Emulsion au corail d'oursin *(Roasted scallops / Beetroot and
oyster / Sea urchin sauce)* 27€

Petite crépinette de pintade / Embeurrée de chou vert / Emulsion
au parfum de moutarde de Meaux / Tuile au Porto *(Guineafowl
sausage / Green cabbage / Mustard sauce / Porto biscuit)* 22€

Pot-au-feu de foie gras de canard et légumes de saison confits /
Moelle de bœuf (« *Pot-au-feu* » *with duck foie gras and candied
vegetables / Cattle marrow*) 27€

Les plats du moment / Main Courses

Truite d'Ardèche / Risotto au fenouil confit / Moules en
escabèche / Emulsion au citron Yuzu *(French trout fillet /
Fennel risotto / Marinated mussels / Lemon sauce)* 26€

Filet de sandre cuit au beurre noisette / Topinambours / Oignons
grelots / Lard de Colonnata / Sauce meurette *(Pike-perch fillet
Jerusalem artichoke / Italian bacon / « Meurette » sauce)* 31€

Carré de cochon fermier en croûte de mendiants / Betternuts
rôtis / Pommes paille / Jus à la sauge *(Crisp loin of pork with
dried fruits and nuts / Roasted butternut squash /
French fries / Sage sauce)* 26€

Noix de veau rôtie au sautoir / Salsifis et poireaux /
Jus de veau au parfum de café *(Grilled veal filet / Salsify /
Leeks / Veal sauce with coffee)* 31€

Les desserts et gourmandises à la carte

- Sélection de fromages (**Cheeses platter**) 9€
- Crèmeux au sirop d'érable / Biscuit moelleux aux amandes / Crème fouettée aux zests de mandarine / Feuilletage craquant (**Mapple syrup Cream / Almond biscuit / Whipped cream / Tangerine zests**) 11€
- Sur un sablé au cacao / Pana Cotta mousseuse / Marmelade de pomme verte / Emulsion au caramel (**Chocolate shortbread / Fluffy « Pana cotta » / Apple marmalade / Caramel sauce**) 11€
- Financier caramélisé /Crèmeux à la poire / Thé blanc « White Anastasia » de la Maison Kusmi Tea / Coulis poire gingembre (**Caramelized almond cake / Pear cream / White tea Anastasia from Kusmi Tea / Pear and ginger sauce**) 14€
- Chou noisette et chocolat / Fine nougatine au grué de cacao Sauce chocolat chaud (**Like « profiterole » style : hazelnuts, chocolate and nougatine / Hot chocolate sauce**) 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

