



À PARTAGER

CHARCUTERIE 18 DE NOS RÉGIONS

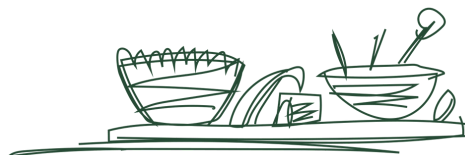
COLD MEATS FROM OUR REGIONS

Coppa, Jésus, saucisse sèche
d'Auvergne, pain de campagne
*Coppa, Jesus, dry sausage from
Auvergne, country bread*

TARTINADE DE PANAIS AU CAFÉ 9

CREAMY PARSNIP WITH COFFEE

Crackers maison aux graines
Homemade crackers with seeds



ENTRÉE

ASPERGE D'ANJOU 12

ANJOU ASPARAGUS

A la crème de tomme de brebis,
mayonnaise iodée et terreau végétal
*With cream of ewe's tomme,
iodized mayonnaise and plant
potting soil*

POITRINE DE COCHON 12

BREAST PIG

Confite 16h, préparée comme un
samossa, condiment mandarine
*Confit for 16h, prepared like a
samossa, mandarin condiment*

TRUITE DE NORMANDIE 13

NORMANDY TROUT

Cuite à la flamme, bouillon de
langoustines, pickles de radis
*Fire roasted, Julbo shrimp broth,
radish pickles*

L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

ENTRÉE : HUÎTRES N°3 CLAIRE 15 MARENNE-OLERON

OYSTERS N°3 CLAIRE MARENNE- OLERON

Assaisonnées à l'aneth, échalotte, concombre
et verjus
*Seasoned with dill, shallot, cucumber and
verjuice*

PLAT : CABILLAUD 27

COD

Pavé rôti, palet de choux vert à l'épeautre,
crème de coques
*Roasted thick slice, spelt puff pastry and cream
of cockle soups*

PLAT

BOEUF CHAROLAIS 28

CHAROLAIS BEEF

Merlan sauce gremolata, mousseline de fèves à
l'estragon, artichaut et carotte rôtis
*Topside with gremolata sauce, broad bean
mousselinewith tarragon, roasted artichoke and
carrot*

MERLU DE NOS CÔTES 29

HAKE FROM OUR COASTS

Rôti, "pépinettes" façon risotto, pousses
d'épinard, poireaux, ail des ours
*Roasted, "pépinettes" cooked like a risotto,
spinach sprouts, leeks, wild garlic*

AGNEAU 29

LAMB

Braisé 12h, légumes d'antan rôtis aux herbes fines,
jus à la sauge
*Braised for 12 hours, roasted vegetables of
yesteryear with herbs, juice flavoured with sage*

TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD 30

PERIGORD BLACK TRUFFLES

Tagliatelles fraîches de Seine-et-
Marne, crème parfumée à la truffe,
truffes râpées minute
*Fresh tagliatelles, cream flavoured
with truffle, grated truffle*

Allergènes

