



# MENU DÉJEUNER

## LUNCH MENU

49€

*Starter, Main dish, dessert and Beverages  
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included*

### ***Nos entrées/Our starters***

Notre pâté en croute maison, cochon, volaille et foie gras, un confit aux oignons doux et poire  
*Our homemade pâté en croute, pork, poultry and foie gras, sweet onion and pear confit*

### ***Ou/or***

Crème de crustacés, quenelle de merlan, crevettes, champignons boutons et pousses d'épinards  
*Shellfish cream, whiting fish quenelle, shrimps, button mushrooms and spinach sprouts*

### ***Nos plats/Our main dishes***

Joue de veau moelleuse laquée aux baies roses et piment d'Espelette, choux rouge et choux de Bruxelles, un jus au porto  
*Soft veal cheek lacquered with pink berries and Espelette pepper, red cabbage and Brussels sprouts, port juice*

### ***Ou/or***

Pavé de lieu jaune rôti au maïs croustillant, crème brûlée arabica, crêpes et beurre blanc  
*Roasted yellow pollack fish with crispy corn, arabica crème brûlée, pancakes and white butter*

### ***Nos desserts et fromages/Our desserts and cheese*** ***5€ Fromage et dessert/5€ Cheese and dessert***

Bethmale fermier, dattes et pruneaux en aigre douce  
*Farmer Bethmale cheese, dates and prunes in sweet sour*

### ***or***

Ganache à la rose, insert litchi et son crémeux sur une pâte sucrée, un sorbet  
*Rose ganache, litchi and its creamy insert on a sweet paste, sorbet*

### ***or***

Mousse légère au nougat de Montélimar et sa panacotta chocolat Caraïbe, crème anglaise et éclat de caramel  
*Light mousse with nougat from Montélimar and Caribbean chocolate panacotta, custard and caramel*

*Notre pain est fait maison  
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus  
Services and taxes included*



# MENU DE SAISON

## SEASONAL MENU

**74€ Menu servi pour l'ensemble de la table**

***Menu served for the entire table***

Carpaccio de saints jacques de la Baie de Seine  
marinées au citron Meyer et citron noir, rémoulade de  
choux rave

*Scallops carpaccio from La Baie de Seine marinated with  
Meyer and black lemon, remoulade of rave cabbage*

\*

Ombre du Canada de la ferme de l'Emerillon au  
naturel, carottes confites et safran de Gérard  
*Emerillon farm arctic char, candied carrots and saffron  
from Gérard*

\*

Volaille des frères Riquet farcie aux girolles, purée de  
pommes de terre et maïs grillé, jus court  
*Riquet's brothers poultry stuffed with chanterelles,  
mashed potatoes and grilled corn, a short juice*

\*

Châtaignons de la montagne noire sur son confit de  
clémentine, poivre de sichua, brioche maison et  
crème glacée marron  
*Chestnuts from the Black Mountain on a candied  
clementine with Sichuan pepper, served with homemade  
brioche and chestnut ice cream*

*Notre pain est fait maison  
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus  
Services and taxes included*