



MENU DEJEUNER

LUNCH MENU

49€ Entrées, plats, desserts et boissons
Eau minérales, 2 verres de vins et cafés inclus
Starter, Main dish, dessert and Beverages
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

Nos entrées/Our starters

Moules de cordes et chorizo, perle du Japon, oignons confits, crème légère au safran
Mussels and chorizo, pearl from Japan, candied onions, light saffron cream

Ou/Or

Chartreuse de langues et joues de veau aux poireaux, gribiche aux herbes fraîches et raifort
Tongues chartreuse and veal cheeks with leeks, fresh herbs gribiche and horseradish

Nos plats/Our main dishes

Magret de canard rôti, chipolata des cuisses au poivre de Timut et gingembre, carottes, pack Choi, jus de bigarade à l'orange sanguine
Roasted duck breast, chipolata from the legs with Timut pepper and ginger, carrots, pack choi cabbage, blood orange bigarade juice

Ou/Or

Pavé de roussette confite à l'huile d'olive et truffes, amandine et fenouils grillés, romanesco, topinambours, hollandaise truffée

Dogfish confit in olive oil and truffles, grilled potatoes and fenel, romanesco, Jerusalem artichoke, truffled hollandaise

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

Cervelle de Canuts au vin jaune et truffes, son pain mi-figue mi-noix
Cervelle de canuts with yellow wine and truffles, his bread half figs half nuts

Ou/Or

Fine crème brûlée à la violette sur un sablé chocolat et fleur de sel, chantilly lactée et Granny Smith
Crème brûlée with violet on a chocolate and saltflower shortcake, milky whipped cream and Granny Smith

Ou/Or

Pamplemousse caramélisé sur un biscuit léger aux amandes, sorbet citron vert vanille
Caramelized grapefruit on a light almond biscuit, lemon vanilla sorbet

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

79€ 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*

*

Magret de canard rôti à l'orange sanguine, purée de
dattes, polenta crémeuse, un jus bigarade
*Roasted duck breast with blood orange, dates puree,
creamy polenta, bigarade juice*

*

Poire façon tatin à la vanille de Madagascar, noix de
cajou croquantes, crème glacée caramel et fleur de
sel

*Tatin-style pear with vanilla from Madagascar, crunchy
cashew nuts, caramel ice cream and saltflower*

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

*Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included*