

La Carte

Entrées / Starters

Foie Gras mi-cuit Maison, 22€
confit d'échalotes, noisettes du Piémont, pickles de giroles,
magret de canard fumé et brioche

*Duck foie-gras, shallots preserve, hazelnuts, chanterelle mushroom pickles,
smoked duck breast fillet, brioche*

Asperges vertes, croustillants de joues de bœuf confites, 18€
sauce Gribiche à l'oseille

Green asparagus, crisply sautéed preserved ox cheek, Gribiche sauce with sorrel

Cassiolette de Saint-Jacques et langoustines, 21€
petits légumes et émulsion bouillabaisse

Scallops and Dublin Bay prawn pot, vegetables and bouillabaisse emulsion

Ravioles de champignons et morilles, 16€
févettes, comté et vin jaune

*Small ravioli with mushrooms and morel mushrooms,
fresh broad beans, Comté cheese and amber-yellow wine*

Thon en deux façons (mi-cuit et en rilette), 16€
rémoulade de céleri et algues, vinaigrette aux olives de Kalamata

*Half-cooked and rillettes of tuna,
shredded celeriac in remoulade sauce and seaweed, Kalamata olives vinaigrette*

Poissons, Végétariens / Fishes, Vegetarian

Gnocchis Maison, petits pois, morilles au vin jaune, 24€
émulsion à l'ail des ours et parmesan

*Home-made gnocchi, garden peas, morel mushrooms in amber-yellow wine,
wild garlic and parmesan cheese emulsion*

Duo de St-Jacques et St-Pierre, 29€
beurre battu aux œufs de poissons fumés

*Duet of scallops and John Dory,
white butter sauce with smoked fish roe*

Poisson du moment, 26€
pommes de terre confites, petits pois, asperges,
sauce aux coquillages

*Fish of the day,
potatoes preserve, garden peas, asparagus, shellfish sauce*

(Prix nets, hors boissons. Service compris)

La Carte

Viandes / Meats

Filet de bœuf aux morilles, réduction crème et Madère <i>Cut of beef with morel mushrooms and Madere cream sauce</i>	34€
Vol au Vent aux ris de veau et volaille fermière, champignons et épinards, sauce Suprême <i>Chicken and sweetbread vol-au-vent, mushrooms and spinach, sauce Supreme</i>	36€
Filet de canette, pommes Anna à l'ail des ours, artichaut barigoule, condiment d'échalotes et jus corsé <i>Fillet of duckling, potatoes Anna with wild garlic, artichoke "à la barigoule", shallot condiment and gravy sauce</i>	27€

Fromages / Cheese

Ardoise de fromages affinés <i>Ripened Cheese</i>	8€
Faisselle de fromage blanc <i>Soft White Cheese</i>	5€

Desserts / Desserts

Cèpe en forêt, glace girole <i>'Boletus in the wood' with chanterelle mushroom ice cream flavour</i>	12€
Entremet chocolat au lait et fève de Tonka, cœur coulant au chocolat intense <i>Milk chocolate and Tonka bean dessert, dark chocolate flowing heart</i>	11€
Desserts du moment <i>Desserts of the day</i>	10€