

Notre sélection pour commencer agréablement votre repas...

Our selection to pleasantly start your meal...

Cocktail du Moment	17 €
<i>Cocktail of the Day</i>	
Lola – Gin sans Alcool, Sirop de Basilic, Jus de Citron Vert, Perrier	12 €
<i>Lola – Non-alcoholic Gin, Basile Sirup, Lime, Perrier</i>	

Coupe de Champagne - Glass of Champagne

Deutz – Classic Brut	17 €
Blancs de Blancs Grand Cru « La Grande Colette » - Benoit Cocteaux	23 €
Deutz Rosé	19 €

Verre de Vin - Glass of Wine

Moscato d'Asti DOCG – La Gironda	11 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Willm	16 €
Pouilly Fumé – Domaine Pascal Jolivet	14 €

Composez votre Menu au gré de vos envies parmi les plats de la carte
Make your own according to your wish with A la carte dishes

MENU GOURMAND

Entrée – Plat – Dessert : 79 €
Starter – Main – Dessert : 79 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 91 €
Starter – Main – Cheese – Dessert : 91 €

MENU DEGUSTATION

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 105 €
Starter – Fish – Meat – Dessert : 105 €

ENTREES - STARTERS

Tartelette Feuilletée de Crabe et Langoustine,
Déclinaison de Légumes Cuits et Crus, Vinaigrette d'Agrumes et Carapaces

*Crab and Langoustine on a Puff Pastry Tartlet,
Cooked and Raw Vegetables, Citrus and Shell Dressing*

- 35 € -

Maquereau de Petite Pêche au Barbecue,
Ajo Blanco d'Amandes, Quinoa et Sarasin Soufflés aux Herbes du Jardin

*Barbecue Grilled Mackerel from Sustainable Fishing,
Almond Ajo Blanco, Puffed Quinoa and Buckwheat with Herbs from the Garden*

- 31 € -

Légumes et Brousse de Brebis,
Betteraves et Beaufort, Graines Torréfiées

*Vegetable and Sheep Brousse Cheese,
Beetroots and Beaufort Cheese, Roasted Seeds*

- 28 € -

Foie Gras de Canard à l'Hibiscus, Figs et Myrtilles, Moutarde Violette

Duck Foie Gras with Hibiscus, Figs and Blueberries, Purple Mustard

- 32 € -

Pâté en Croûte Maison de Veau, Canard et Porc,
Truffe, Figs Rôties et Confit d'Oignons à la Poire

*Homemade Pâté en Croûte with Veal, Duck and Pork,
Truffle, Roasted Figs and Onion Confit with Pear*

- 27 € -

PLATS – MAIN DISHES

Dos de Turbot de Petite Pêche, Artichauts et Caviar, Girolles et Vermouth

Back of Turbot from Sustainable Fishing, Artichokes and Caviar, Girolles and Vermouth

- 42 € -

Homard Croustillant, Fenouil et Cacahuètes, Carottes et Passion

Crispy Lobster, Fennel and Peanuts, Carrots and Passion Fruit

Supplément de 10 € sur le menu – Extra 10 € on the menu

- 50 € -

Maigre Confit aux Aromates, Couteaux et Raviole de Tourteau, Beurre d'Herbes

Candied Meager with Seasoning, Razor Shells and Crab Raviole, Herbs Butter

- 41 € -

Pigeonneau Cuit sur le Coffre et Cuisse Confitée,
Cerises, Betteraves et Oignons Doux, Parfum de Réglisse

*Squab Cooked on the Bone and Candied Leg,
Cherries, Beetroots and Sweet Onions, Licorice Flavour*

- 42 € -

Filet de Bœuf de L'Aubrac à la Moelle, Jus au Poivre,
Choux Chinois, Sésame Grillé et Croustillant de Pied de Porc

*Beef Tenderloin, Pepper Jus, Chinese Cabbage,
Roasted Sesame and Crispy Trotter Fingers*

- 44 € -

Chou Braisé Farci aux Légumes et Légumineuses, Bouillon de Céleri Rôti et Champignons

Braised Cabbage stuffed with Vegetables and Legumes, Celery Broth with Mushrooms

- 30 € -

Risotto à la Carotte et Artichauts Croustillants, Capuccino de Pois Chiches au Curcuma

Carrott Risotto with Crispy Artichokes, Chickpeas Foam with Turmeric

- 32 € -

DESSERTS - *DESSERTS*

A commander en début de repas/ To order at the beginning of the meal

Sélection de Fromages de Marc Dubouloz « La Crèmerie des Marchés »

Local Farmers Cheese Selection

- 17 € -

Tartelette au Citron Yuzu, Sorbet à l'Estragon et Meringuettes aux Agrumes

Yuzu Tartlet, Tarragon Sorbet, Citrus Meringue

- 17 € -

Chocolat et Crémeux à la Patate Douce Violette, Sorbet Noix de Coco

Chocolate and Creamy Purple Sweet Potatoes, Coconut Sorbet

- 17 € -

Abricots pochés au Safran, Sorbet à la Verveine du Jardin, Nuage au Lait d'Amande

Saffron Poached Apricots, Garden's Verbena Sorbet, Almond Milk Foam

- 17 € -

Cerises Fraîches & en Sorbet

Financier à la Pistache et Mousse Légère à la Fleur d'Oranger

Cherries Fresh Fruit and Sorbet, Pistachio Financier and Orange Blossom Light Mousse

- 17 € -

*Après 23h, pour votre confort et celui de nos équipes,
nous vous invitons à prendre place au bar pour prolonger votre soirée.
After 11 pm, we kindly invite you to join the Bar*

*Prix Net en Euros, Taxes & Service Compris – Net prices in Euros, including Service & Tax
La liste des allergènes est disponible sur demande – The Allergen List is available on demand*