

**Notre sélection pour commencer agréablement votre repas...**

*Our selection to pleasantly start your meal...*

Cocktail du Moment 17 €  
*Cocktail of the Day*

Lola - Gin sans Alcool, Sirop de Basilic, Jus de Citron Vert, Perrier 12 €  
*Lola - Non-alcoholic Gin, Lime, Basile Sirup, Perrier*

**Coupe de Champagne - Glass of Champagne**

Deutz Brut Classique 17 €

Blancs de Blancs Grand Cru « La Grande Colette » - Benoit Cocteaux 23 €

Veuve-Clicquot Ponsardin Rosé 19 €

**Verre de Vin - Glass of Wine**

Moscato d'Asti DOCG - D. Lumine 10 €

Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Willm 16 €

Sancerre – Domaine Pascal Jolivet 14 €

## **MENU GOURMAND**

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*

Entrée – Plat – Dessert : 79 €

*Starter – Main – Dessert: 79 €*

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 91 €

*Starter – Main – Cheese – Dessert: 91 €*

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 105 €

*Starter – Fish – Meat – Dessert: 105 €*

## ENTREES - STARTERS

---

Asperges Printanières,  
Morilles, Œuf Bio Parfait, Jambon Ibérique et Ecume d'Ail des Ours

*Spring Asparagus,  
Morels, Low-Temperature Organic Egg, Iberian Ham and Wild Garlic Foam*

- 30 € -

Thon Rouge de Ligne Juste Saisi,  
Aubergine Fumée, Crème de Burrata et Réduction de Jus de Groseilles

*Line-Caught Bluefin Tuna,  
Smoked Eggplant, Burrata Cheese Cream, Reduction of Red Currant Jus*

- 32 € -

Ravioles de Courge et Ricotta Di Bufala,  
Céleri et Pommes de Terre, Nuage de Champignons à la Saugé

*Squash Ravioles with Ricotta di Bufala Cheese,  
Celery and Potatoes, Mushroom Foam with Sage*

- 29 € -

Pressé de Foie Gras de Canard et Magret Fumé de la Maison Baud,  
Fine Gelée de Pommes, Pain Brioché aux Noisettes

*Duck Foie Gras and Duck Breast Homemade Terrine,  
Apple Jelly, Brioche Bread with Hazelnuts*

- 32 € -

## PLATS – MAIN DISHES

---

Lotte de Petite Pêche de Bretagne Laquée, Haricots Coco, Tomate et Oignons Confits

*Monkfish from Small-Scale Fishery, Coco Beans, Tomatoes and Onion Confit*

- 41 € -

Omble Chevalier, Epinard Frais, Poireaux Grillés, Réduction de Fumet Parfumé à la Truffe

*Artic Char, Spinach, Grilled Leeks, Reduced Fish Stock with Truffle*

- 42 € -

Ris de Veau Croustillants, Morilles et Vin Jaune, Asperges et Légumes Printaniers

*Crispy Sweetbread, Morels and Yellow Wine, Asparagus and Spring Vegetables*

Supplément de 5 € sur le menu – Extra 5 € on the menu

- 47 € -

Selle d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours et Persil,

Pommes de Terre Fondantes, Petits Pois, Cresson de Fontaine et Jus d'Agneau

*Saddle of Lamb in a Parsley and Wild Garlic Crust,*

*Soft Potatoes, Peas and Watercress, Lamb Jus*

- 42 € -

L'Artichaut Frit et en Barigoule,

Cappuccino de Pois Chiches, Risotto de Carottes au Curcuma

*Fried and Barigoule Artichoke,*

*Chickpeas Cappuccino, Carrot Risotto with Tumeric*

- 32 € -

Chou Braisé Farci aux Légumes et Légumineuses

servi dans un Bouillon Clarifié de Champignons de Paris Bruns

*Braised Cabbage stuffed with Vegetables and Legumes*

*served with a Brown Button Mushrooms Broth*

- 30 € -

## 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 € -

Fraises de Printemps, Rhubarbe Pochée, Thé Matcha et Infusion Glacée

*Spring Strawberries, Poached Rhubarb, Matcha and Iced Infusion*

- 17 € -

Emulsion de Banane Flambée au Rhum,  
Eclats Cacahuètes Caramélisées et Sorbet Green Banana

*Foam of Banana Flambé with Rum, Caramelized Peanuts,  
Green Banana Sorbet*

- 17 € -

Feuille à Feuille aux Agrumes et Tamarin, Sorbet Fleur d'Oranger

*Citrus Millefeuille with Tamarind, Orange Blossom Water Sorbet*

- 17 € -

Fine Meringue à la Pistache, Mousse Chocolat Tiède, Kadaïf Croustillant

*Thin Pistachio Meringue, Tepid Chocolate Mousse and Crispy Kadaïf*

- 17 € -

*Après 23h, pour votre confort et celui de nos équipe,  
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*