

/ENTRÉES

CROQUE-MONSIEUR jambon/Comté/truffe noire, 56 €
œuf de poule en soufflé
York ham/Comté cheese/black truffle "Croque-Monsieur", souffléed egg

COOKPOT de pommes de terre fondantes et truffe noire 60 €
Cookpot of tender potatoes and black truffle



Belles LANGOUSTINES rôties, 88 €
macédoine truffée et vinaigrette coraillée
Roasted Dublin Bay prawns, truffled macedoine and coral dressing

Bouillon léger de CHATAÎGNES cassées, 54 €
ailerons de volaille à la broche
Light chestnut soup, on the spit chicken wings

Escalope de FOIE GRAS de canard cuisinée en cocotte, 62 €
chou vert, betterave et jus acidulé
Duck foie gras escalope cooked in cocotte, green cabbage, beetroot and tangy jus

/POISSONS

Pavé de BAR poêlé meunière, 84 €
poireau et pomme de terre à la truffe noire
Meuniere-style sea bass, leek and potato thickened with black truffle

Filet de TURBOT à la plancha, écrevisses à la Riche 88 €
Pan-seared turbot, crayfish and mushrooms "à la Riche"

SAINT-JACQUES dorées, 80 €
endives fondantes et condiment d'agrumes
Sautéed scallops, tender chicory and citrus condiment

HOMARD de nos côtes en carapace, 92 €
macaronis truffés, sucs de cuisson au Sauternes
Roasted brittany lobster, truffled macaroni pasta, cooking jus with Sauternes

/VIANDES

Suprême de VOLAILLE DE BRESSE à l'estragon, 74 €
légumes d'hiver en beaux morceaux, vrai jus
Bresse poultry breast with tarragon, winter vegetables, cooking jus

CANETTE DE CHALLANS en fricassée, 72 €
embeurrée de chou, réduction au cidre
Duckling fricassee, buttered cabbage, reduction with cider

Grenadin de VEAU au sautoir, 76 €
céleri cuit et cru, une râpée de truffe noire
Sautéed thick medallion of veal, raw/cooked celery and black truffle

TOURNEDOS DE BŒUF et foie gras de canard, 78 €
pommes soufflées, sauce Périgueux
Pan-seared beef tournedos, fresh duck foie gras, souffléed potatoes, Périgueux sauce

////////////////////////////////////

MENU DÉJEUNER

/ 88 € /

/ 125 € avec les vins /

Délicat velouté de CHAMPIGNONS, FOIE GRAS et TOPINAMBOURS,
aileron de canard farci

Delicate velvety of mushrooms, foie gras & Jerusalem artichokes, stuffed duck wing

ou

ŒUF DE POULE cuit moulé, caviar gold et sucs d'écrevisses
Moulded farm-made egg, gold caviar and crayfish reduction

ou

SAUMON MI-FUMÉ, tartare de légumes et d'herbes, marinade acidulée
Half-smoked salmon, vegetables and herbs tartare

x x x

Médailon de LOTTE poêlé, betteraves cuites et crues
Pan-sautéed anglerfish medallion, raw/cooked beetroot

ou

PINTADE DE FERME farcie,
trompettes de la mort et châtaignes, jus mi-crémé
Free-range guinea fowl, wild craterellus mushrooms and chestnut, lightly creamy sauce

ou

PALERON DE BŒUF cuisiné comme un bourguignon, pommes Macaire
Slowly cooked chuck of beef, Macaire-style potatoes

x x x

FIN PALET CHOCOLAT/PASSION, sorbet citron vert
Chocolate/passion fruit delicate palet, lime sorbet

ou

SAVARIN À L'ARMAGNAC de votre choix, Chantilly peu fouettée
Savarin with armagnac according to your choice, Chantilly

ou

SABLÉ NOISETTE/AGRUMES, sorbet fromage blanc
Hazelnut/citrus shortbread, fresh cream cheese sorbet

////////////////////////////////////

/FROMAGES

26 €

Sélection de quatre FROMAGES de France
Selection of four perfectly matured cheeses

/DESSERTS

26 €

L'ÉCROU AU CHOCOLAT et praliné croustillant, glace noisette
Tower bolt, dark chocolate praliné, hazelnut ice cream

CARRÉ GOURMAND CHOCOLAT, sorbet fruit de la passion/caramel
Chocolate delight, passion fruit/caramel sorbet

TARTE FINE aux oranges et pamplemousses, saveur de thé
Orange/grapefruit delicate tart, tea flavored

VACHERIN CONTEMPORAIN fraises des bois/mangue
Wild strawberry and mango contemporary vacherin

SOUFFLÉ CITRON/PRALINÉ, granité myrtille/cassis
Lemon/praline soufflé, blueberry/blackcurrant granité

SAVARIN À L'ARMAGNAC de votre choix, Chantilly peu fouettée
Savarin with armagnac according of your choice, Chantilly