

/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

Médaille 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

MENU CARTE À 165 €
1 entrée / 1 plat / 1 dessert

/ENTRÉES

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

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



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

Escalope de FOIE GRAS de canard cuisinée en cocotte,
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, 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
Pan-seared turbot, crayfish and mushrooms "à la Riche"

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

HOMARD de nos côtes en carapace,
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,
légumes d'hiver en beaux morceaux, vrai jus
Bresse poultry breast with tarragon, winter vegetables, cooking jus

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

Grenadin de VEAU au sautoir,
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,
pommes dauphine, sauce Périgieux
*Pan-seared beef tournedos, fresh duck foie gras,
dauphine potatoes, Périgieux sauce*

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

MENU DEGUSTATION

/ 210€ - 2 entrées / 2 plats / 2 desserts
/ 165€ - 2 entrées / 1 plat / 2 desserts

ENTRÉES / STARTERS

Belles LANGOUSTINES rafraîchies,
délicate crème de chou-fleur et caviar gold
Large Dublin Bay prawns, light cauliflower cream and gold caviar

ENDIVES de pleine terre, jambon/truffe noire/Comté
Roasted chicory, York ham/black truffle/Comté cheese

POISSON & VIANDE / FISH & MEAT

Blanc de TURBOT à la plancha,
poireaux et coquillages liés au beurre d'algue
Pan-seared turbot, shellfish and leeks thickened with a delicate seaweed butter

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

DESSERTS

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

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

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

/FROMAGES

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

/DESSERTS

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