

Apéritif

Gougères champignons et chèvre 8 🌱
Goat cheese and mushrooms gougères

Assiettes froides/Cold plates

Foie gras mi-cuit (40gr), purée de dattes, citron confit, amande 16
Half-cooked foie gras (40gr), date puree, confit lemon, almond

Fromages de chez Deruelle 11 🌱
Cheeses from Deruelle cheese shop

Assiettes chaudes/Hot plates

Pithiviers de caille fermière (80gr), jus de volaille aux épices 18
Stuffed free range quail Pithiviers (80gr), poultry jus with spices

Demi magret de canard, sauce sésame, poireaux confits 20
Half duck breast, sesame sauce, confit leeks

Haddock (70gr), pressé de pomme de terre, sauce curry, échalote confite, oeufs de truite 16
Haddock (70gr), pressed potatoe, curry sauce, confit shallot, trout roe

Gnocchis de pomme de terre (80gr), ail noir, topinambour, crème de Comté 16 🌱
Potatoe gnocchis (80gr), black garlic, Jerusalem artichoke, Comté cheese cream

Risotto à la carotte, fêta, épices dukkah 15 🌱
Carrot risotto, feta cheese, dukkah spices

Desserts

Brioche perdue, poires pochées, glace café, noix 11
French toast, poched pear, coffee ice cream, walnuts

Omelette norvégienne à la mangue 12
Mango Baked Alaska

Sorbet chocolat et chipotle, mousse avocat, streusel 10
Chocolate and chipotle chili sorbet, avocado mousse, streusel

Végétarien 🌱



Formule

4 assiettes - 52/pers.
(pour l'ensemble de la table)

Foie gras

Haddock

Demi magret

Sorbet chocolat

Accord mets et vins - 22

4 verres de 8cl

Set menu

4 plates - 52/person
(for the whole table only)

Foie gras

Haddock

Half duck

Chocolat

Wine pairing - 22

4 glasses of 8cl

Toutes nos viandes proviennent du Sud-ouest/All of our meats are from South West area

En cas d'allergies, demandez-nous la carte des allergènes/In case of allergies, please ask for our allergens menu