



LES ENTRÉES FROIDES

Ceuf bio mimosa - Poireaux brûlés, cresson, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	17 €
Charcuteries - <i>Petite ou Grande planche</i>	14 € 25 €
Pâté en croûte - Aux pistaches et cochon du Perche, mesclun au Xérès	19 €
Terrine de foie gras de canard - Mi-cuit, chutney de coing et marrons aux figues, pain aux noix	24 €
Tartare de gambas «Black Tiger» - Crèmeux d'avocat à la coriandre, pomelos, vinaigrette de mangue	26 €
Saumon fumé d'Écosse - Sucrine, pommes Granny Smith, crème à l'aneth, éclats d'œufs de truite	24 €
Pata Negra affiné 36 mois - Roquette, huile d'olive	27 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Velouté - Champignons des bois, croûtons briochés	14 €
Mozzarella - Rôtie à la truffe noire, gratin de scamorza fumée, tuile de pain	27 €
Ravioles de langoustines de Bretagne - Émulsion iodée de crustacés - 2 ou 3 pièces	27 € 39 €
Foie gras de canard poêlé - Salsifis aux pruneaux d'Agen, jus réduit au cassis	28 €
Escargots de Bourgogne - Au beurre persillé et ail rose - Par 6 ou 12	18 € 30 €

LES VIANDES

Tartare de bœuf - Frites fraîches, condiments pickles, mesclun	28 €
Poulet jaune - Farcis, rigatoni aux morilles, pousses de blettes au comté, jus crémeux	33 €
Carré d'agneau rôti - Gratin dauphinois au Saint-Nectaire, réduction d'ail noir	41 €
Filet de bœuf de 200g - Pommes grenailles aux herbes fines, échalotes confites, sauce au poivre 5 baies et cognac	48 €
Côte de bœuf Black Angus de 1,2kg - Pommes de terre sautées à l'estragon, jeunes pousses, jus Timut - Pour 2 pers.	133 €

LES POISSONS *selon l'arrivage de la criée*

Pavé de saumon rôti - Déclinaison de butternut aux brocolinis, noisettes, crème de citron caviar	31 €
Cœur de cabillaud - Chou-fleur à l'étouffée, coriandre, épinards, émulsion de saté au lait de coco	35 €
Noix de Saint-Jacques - À la plancha, mousseline de ratte à la truffe, pommes gaufrettes, jus périgourdin	41 €
Sole entière grillée 500g (<i>Meunière ou grillée</i>) - Poêlée de légumes verts, beurre noisette	62 €

LA SALADE

Salade folle - Haricots verts, mâche, chèvre, betterave fumée, pommes Golden, raisins	26 €
--	------

LES FORMULES

Plat du jour	26 €
La formule Affaire : Amuse bouche + Plat du jour + 1 verre de vin (15cl) ou demi eau (50cl)	29 €

LES FROMAGES

Tomme des fleurs, Saint-Nectaire, Comté fruité 18 mois, chèvre frais	13 €
---	------

LES DESSERTS

Café gourmand - 3 verrines, cake praliné	12 €
Citron intense - Crème glacée au citron de Sicile, Limoncello	11 €
Crème brûlée aux gousses de vanille de Madagascar - Croquant de cassonade	12 €
Fraîcheur de mangue - Fruits de la passion, blanc-manger à l'herbe de Lippia, cheveux d'ange au miel d'acacia	16 €
Moelleux au chocolat Valrhona - Cœur sensible, glace vanille turbinée	15 €
Brioche perdue - Poires caramélisées, éclats de noix de pécan, glace caramel au beurre salé	15 €
Sorbets et glaces Berthillon - 2 ou 3 boules au choix	13 € 16 €



COLD STARTERS

Charcuterie Platter - Small or large	14 €	25 €
Organic Deviled Egg - Burnt leeks, watercress, old-fashioned mustard vinaigrette		17 €
Pâté en croûte - With pistachios and Perche pork, mesclun salad with sherry vinaigrette		19 €
Duck foie gras terrine - Semi-cooked, quince and chestnut chutney with figs, walnut bread		24 €
Black Tiger Prawn Tartare - Coriander avocado cream, pomelo, mango vinaigrette		26 €
Smoked Salmon from Scotland - Little gem lettuce, Granny Smith apples, dill cream, trout roe		24 €
Pata Negra - 36-month aged, thinly sliced, arugula, extra virgin olive oil		27 €

HOT STARTERS

Velouté of Wild Mushrooms - With toasted brioche croutons		14 €
Brittany langoustine ravioli - Shellfish foam - 2 or 3 pieces	27 €	39 €
Mozzarella Roasted with Black Truffle - Smoked scamorza gratin, crisp bread tuile		27 €
Pan-Seared Duck Foie Gras - Salsify with Agen prunes, cassis juice		28 €
Escargots from Burgundy - With pink garlic and parsley butter - 6 or 12 pieces	16 €	28 €

MEATS

Beef Tartare - Pickled condiments, homemade French fries, mesclun salad		28 €
Golden Farm Chicken - Stuffed, with morel rigatoni, young chard shoots with Comté, creamy juice		33 €
Roasted rack of Lamb - Saint-Nectaire dauphinois gratin, black garlic sauce		41 €
Beef tenderloin, 200 g - Herbed baby potatoes, caramelized shallots, five-pepper cognac sauce		48 €
Rib of beef, 1.2 kg - Black Angus, Ratte potatoes sautéed with tarragon, young shoots, Timut pepper jus - <i>for 2 people</i>		133 €

FISHES

Roasted Salmon Fillet - Butternut variations with broccolini, hazelnuts, finger lime cream		31 €
Cod Loin - Steamed cauliflower, coriander, spinach, coconut satay emulsion		35 €
Seared Scallops - Truffled Ratte mousseline, waffle potatoes, Périgord-style jus		41 €
Whole sole, 500 g (Meunière or grilled) - Sautéed green vegetables, brown butter		62 €

SALAD

“Salade Folle” - Green beans, lamb’s lettuce, goat cheese, smoked beetroot, Golden apples with raisins		26 €
---	--	------

SET MENUS

Dish of the day		26 €
“Business” lunch set : Amuse-bouche + dish of the day + 1 glass of wine (15 cl) or half bottle of		29 €

CHEESES

Saint-Nectaire fermier, flower Tomme, 18-month aged Comté, goat cheese		13 €
---	--	------

DESSERTS

Gourmet coffee - 3 miniature desserts, praline cake		12 €
Intense lemon - Sicilian lemon ice cream, Limoncello		11 €
Crème brûlée - Madagascar vanilla bean, caramelized brown sugar crust		12 €
Mango Freshness - Passion fruit, Lippia blanc-manger, honey angel hair		16 €
Valrhona Caribbean Chocolate - Molten fondant cake, hand-churned vanilla ice cream		15 €
Brioche French Toast - Caramelized pears, pecan pieces, salted butter caramel ice cream		15 €
Sorbets and ice creams “Berthillon” - 2 or 3 scoops	13 €	16 €