



## LES ENTRÉES FROIDES

Œuf 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 - <i>2 ou 3 pièces</i>	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 - <i>Par 6 ou 12</i>	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 - <i>Pour 2 pers.</i>	133 €

## LES POISSONS

selon l'arrivée 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 DESSERT'S

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 cassis	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

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

## HOT STARTERS

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

## MEATS

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

## FISHES

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

## SALAD

<b>“Salade Folle”</b> - Green beans, lamb's lettuce, goat cheese, smoked beetroot, Golden apples with raisins	26 €	
---	------	--

## SET MENUS

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

## CHÉESES

<b>Saint-Nectaire fermier, flower Tomme, 18-month aged Comté, goat cheese</b>	13 €	
---	------	--

## DESSERTS

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