English menu on the next page

LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard en terrine mi-cuit - Chutney de coing au cassis, pain aux noix		24 €
Tartare de Gambas « Black Tiger » - Crémeux d'avocat, perles de citron caviar, vinaigrette de betterave au litchi		26 €
Œuf bio - Cheveux d'ange de poireaux, feuille de shiso vert, mayonnaise fumée à l'ail noir		17 €
Pâté en croûte au cochon du Perche - Éclats de pistaches		19 €
Saumon fumé d'Écosse - Sucrine, pomme Granny Smith, crème d'aneth, perles d'œufs de truite		25 €
Jambon ibérique Bellota (affiné 36 mois) – Tranché en chiffonnade, roquette, huile d'olive vierge extra		27 €
Charcuteries - ***Petite ou Grande planche***	14 €	25 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe à l'oignon de Roscoff - Gratiné au comté fruité, mouillettes croustillantes		13 €
Mozzarella Burrata rôtie - À la truffe noire, scamorza fumée, fricassée de champignons forestiers		26 €
Foie gras de canard poêlé en escalope - Topinambour et rutabaga aux épices dukkah, réduction de Noilly Prat		28 €
Ravioles de langoustines de Bretagne - Émulsion iodée de crustacés - ***2 ou 3 pièces***	27 €	39 €
Escargots de Bourgogne - Au beurre persillé et ail rose - ***Par 6 ou 12***	18 €	30 €

LES VIANDES

Tartare de bœuf charolais au couteau - Condiments et pickles, frites allumettes maison, sucrine	28 €
Poulet jaune cuit à basse température - Aux morilles, rigatonis au parmesan, pousses de cresson, jus crémeux	33 €
Paleron de veau confit 10 heures - Fregola sarda au butternut, jus réduit aux girolles	39 €
Filet de bœuf (200 g)- Pommes grenailles aux herbes fines, échalotes confites, sauce au poivre cinq baies et cognac	48 €

Les Grosses Pièces à Partager (2 à 3 convives)

Train de carré d'agneau d'Occitanie rôti (9 côtes) - Purée de pommes de terre au beurre, jus corsé au thym	133 €
Côte de bœuf Black Angus (1,2 kg) - Pommes de terre rattes sautées, jeunes pousses, jus crémeux au poivre de Timut	135 €

LES POISSONS

selon l'arrivage de la criée

Pavé de saumon - Risotto de chou-fleur, brocolinis rôtis, émulsion au citron combawa	31 €
Dos de cabillaud nacré - Haricots verts et pois gourmands, chou pak-choï brûlé, sauce vierge aux herbes fraîches	35 €
Noix de Saint-Jacques à l'unilatérale - Mousseline de rattes, croquant de pissenlit, râpée de truffe noire	38 €
Sole entière 500g *(Meunière ou grillée)* - Poêlée de légumes verts, beurre noisette	62 €

LA SALADE

Salade folle - Bouquet de mâche et frisée, courge rôtie, crottin de Chavignol, croûtons briochés, noisettes torréfiées, pickles de poire, vinaigrette douce à la moutarde et miel d'acacia	28 €

LES FORMULES

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

LES FROMAGES

Assiette de fromages affinés - Saint-nectaire fermier, tomme aux fleurs, comté fruité 18 mois, chèvre frais	13 €

LES DESSERTS

Citron Intense - Crème glacée au citron de Sicile, trait de limoncello		11 €
Café gourmand - Trois verrines du moment, cake praliné		12 €
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar - Croquant de cassonade		12 €
Brioche perdue - Poires pochées, noix de pécan caramélisées, glace au caramel à la fleur de sel		17 €
Moelleux au chocolat Valrhona - Cœur coulant, glace à la vanille Bourbon turbinée		15 €
Sorbets et glaces Berthillon - 2 ou 3 boules au choix	13 €	16 €

Prix net TTC - Service compris

Chef de cuisine : S. BOUHALASSA

Déjeuner : 11h45 - 14h45

Les formules Plats du jour & Affaires sont servies uniquement le midi

Dîner : 18h45 - 22h30

COLD STARTERS

Duck Foie Gras Terrine - Quince and blackcurrant chutney, walnut bread		24 €
Black Tiger Prawn Tartare - Avocado cream, finger lime pearls, beetroot and lychee vinaigrette		26 €
Organic Egg - Finely shredded leeks, green shiso and smoky black garlic mayonnaise		17 €
Duck & Pork Pâté en Croûte - Duck and Perche pork pâté in pastry, with pistachios		19 €
Scottish Smoked Salmon - Little gem lettuce, Granny Smith apple, dill cream and trout roe		25 €
Bellota Ibérico Ham, Aged 36 Months – Thinly sliced, with rocket and extra virgin olive oil		27 €
House-aged Charcuterie Board - ***Small or large plate***	14 €	25 €

HOT STARTERS

Roscoff Onion Soup - Comté cheese gratin and crisp toast fingers		13 €
Roasted Burrata - Black truffle, smoked scamorza cheese and sautéed wild mushrooms		26 €
Pan-seared Duck Foie Gras - Jerusalem artichoke and swede with dukkah spices, Noilly Prat reduction		28 €
Brittany Langoustine Ravioli - Shellfish foams - ***2 or 3 pieces***	27 €	39 €
Burgundy Snails - Parsley butter and pink garlic - ***By 6 or 12***	18 €	30 €

MEAT

Hand-cut Charolais Beef Tartare - Condiments, pickles, homemade shoestring fries and little gem lettuce	28 €
Slow-cooked Chicken with Morels - Parmesan rigatoni, watercress shoots and a creamy jus	33 €
Veal Shoulder, Slow-cooked for 10 Hours - Sardinian fregola pasta with butternut squash and chanterelle jus	39 €
Beef Fillet (200 g)- Herbed baby potatoes, slow-cooked shallots and Cognac sauce with a five-pepper blend	48 €

TO SHARE (for 2-3 guests)

Roast Rack of Occitanie Lamb (9 ribs) - Buttery mashed potatoes and a rich thyme jus	133 €
Black Angus Bone-in Rib Steak (1.2 kg) - Sautéed Ratte potatoes, baby leaves and a creamy Timut pepper sauce	135 €

FISH

Subject to market availability

Salmon Fillet - Cauliflower risotto, roasted broccolini and makrut lime foam	31 €
Cod Loin - Green beans, mangetout, charred pak choi and fresh herb vinaigrette	35 €
Seared Scallops - Ratte potato purée, crisp dandelion leaves and shaved black truffle	38 €
Whole Sole (500 g) ***Meunière or grilled*** - With sautéed green vegetables and brown butter	62 €

SALAD

Roasted Squash & Goat's Cheese Salad - Lamb's lettuce, frisée, Crottin de Chavignol goat's cheese, brioche croutons, toasted hazelnuts and pickled pear, with acacia honey and mustard dressing	28 €

LUNCH MENU

Dish of the Day	26 €
Business Lunch : Amuse-bouche, dish of the day, and a glass of wine (150 ml) or mineral water	29 €

CHEESE

Cheese Selection - Farmhouse Saint-Nectaire, flower-coated Tomme, 18-month-aged Comté and fresh goat's	13 €

DESSERTS

Sicilian Lemon & Limoncello - Sicilian lemon ice cream with a splash of limoncello	11 €
Café gourmand - Coffee, three mini desserts and praline cake	12 €
Madagascar Vanilla Crème Brûlée - With a crisp caramelised sugar topping	12 €
Brioche French Toast - Poached pears, caramelised pecans and salted caramel ice cream	17 €
Valrhona Caribbean Chocolate Fondant - Warm chocolate cake with a molten centre and vanilla ice cream	15 €
Berthillon Ice Creams & Sorbets - 2 or 3 scoops	13 € 16 €

Net price including VAT - Service included

Chef de cuisine : S. BOUHALASSA

Lunch : 11h45 - 14h45 — *The daily special & business formulas are served only at lunchtime* — *Dinner : 18h45 - 22h30*