

Apéritif

Kir Gentilhommière – 7,5

Negroni – 11

Champagne Moutardier NV Brut – 14/82

Champagne R de Ruinart Brut – 18/100

Sans Alcool Thé Blanc Adamance Spritz' 9

Hibiscus & Framboise // Goyave & Lichi //

Citron & Verveine



Dimanche 11 octobre 2026

Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 42 // Entrée/Plat et Dessert – 47

Accords mets et vins +15

Deux verres sélectionnés pour vous

Entrées

Soupe de Topinambour au Lait de Coco, Yuzu & Amandes (vg)

Assiette de 6 Huitres Creuses Fines de Claire Marennes d'Oléron N°3, Vinaigre à l'Echalote, Citron

Ceviche de Gambas Crues Marinées à l'Huile d'Olive, Citron Vert, Pamplemousse, Yaourt Fumé & Tomates Cerises

Tartare de Thon Rouge, Sriracha & Huiles Asiatiques, Crème d'Avocat

Moules de Bouchot de la Baie du Mont St Michel Marinières à la Crème & Petits Légumes, Croûtons

Terrine de Foie Gras Mi-Cuit & Gelée de Framboise, Chutney de Mirabelles & Brioche

Feuilleté aux Escargots de Bourgogne, Sauce au Gris de Toul, Champignons & Crème

Plats de résistance

Ravioles du Dauphiné au Comté, Sauce aux Champignons, Roquette & Parmesan, Huile de Truffes (v)

Noix de Saint-Jacques, Purée de Topinambour, Compote de Pommes, Boudin Noir aux Pommes
& Mousseline de Maïs (*Supplément de 3 euros pour le plat*)

Médailillon de Cabillaud, Purée de Céleri-Rave, Girolles & Sauce au Vin Rouge

Médallions de Ris de Veau Meunière, Girolles & Morilles, Epinard,
Sauce au Vin du Jura (*Supplément de 5 euros pour le plat*)

Suprême de Pintade au Poulet Jaune & Noisettes du Piémont en Ballotine, Fèves, Purée de Topinambour

Magret de Canard, Polenta aux Figues, Canneberges & Abricots Séchés, Jus de Canard

Onglet de Veau (180g+), Légumes Rôtis, Sauce Morilles & Foie Gras, Salade

Steak Tartare de Bœuf (Charolais/France) (180g), Frites au Parmesan & Huile de Truffe

Pièce du Chef – Pour 2 Pers – Entrecôte de Bœuf de Lorraine (Laitière) (500g+), Beurre Café de Paris, Salade & Frites

Desserts

Tarte Tatin à la Pomme, Glace à la Vanille (v)

NOUVEAU – Mousse au Chocolat Valrhona 55%, Crème & Orange (v)

Boule à Neige – *Boule Entremet Passion, Noix de Coco & Citron Vert, Ganache à la Vanille* (v)

Gâteau de Dattes Chaud, Sauce Toffée au Gingembre & Glace Vanille (v)

Baba au Rhum, Compotée de Fruits Rouges, Chantilly à la Bergamote (v)

Crème Brûlée Vanille & Bergamote (v)

A Savourer à Deux – *Bombé Croustillant Praliné, Ganaches au Chocolat & Caramel aux Noisettes* (v)



Allergie ? Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer votre serveur

Prix en Euros Nets & Service Compris

Apéritif

Kir Gentilhomme – 7.5

Negroni – 11

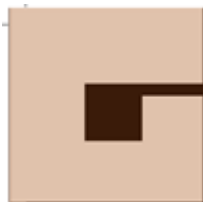
Champagne Moutardier NV Brut – 14/82

Champagne R de Ruinart Brut – 18/100

Sans Alcool Thé Blanc Adamance Spritz' 9

Hibiscus & Framboise // Goyave & Lichi //

Citron & Verveine



October 11, 2026

Starter/Main or Main/Dessert – 42 // Starter/Main and Dessert – 47

Food and wine pairings +15

Two glasses selected for you

Entrances

Jerusalem artichoke soup with coconut milk, yuzu & almonds (vg)

Plate of 6 Fine de Claire Marennes d'Oléron Oysters N°3, Shallot Vinegar, Lemon

Raw Prawn Ceviche Marinated in Olive Oil, Lime, Grapefruit, Smoked Yogurt & Cherry Tomatoes

Bluefin Tuna Tartare, Sriracha & Asian Oils, Avocado Cream

Bouchot Mussels from Mont Saint-Michel Bay, Marinara Sauce with Cream & Baby Vegetables, Croutons

Semi-cooked Foie Gras Terrine & Raspberry Jelly, Mirabelle Plum Chutney & Brioche

Puff pastry with Burgundy snails, Gris de Toul sauce, mushrooms & cream

Main Courses

Dauphiné ravioli with Comté cheese, mushroom sauce, rocket & Parmesan, truffle oil (v)

Scallops, Jerusalem artichoke purée, apple compote, black pudding with apples
& Corn Mousseline (3 euro supplement for the dish)

Cod medallion, celeriac purée, chanterelle mushrooms & red wine sauce

Veal Sweetbread Medallions Meunière, Chanterelles & Morels, Spinach,
Jura Wine Sauce (5 euro supplement for the dish)

Guinea fowl supreme with yellow chicken & Piedmont hazelnuts in a ballotine, broad beans, Jerusalem artichoke
purée

Duck Breast, Polenta with Figs, Cranberries & Dried Apricots, Duck Juice

Veal flank steak (180g+), Roasted vegetables, Morel & Foie Gras sauce, Salad

Beef Steak Tartare (Charolais/France) (180g), Parmesan Fries & Truffle Oil

Chef's Choice – Serves 2 – Lorraine Beef Ribeye (Dairy) (500g+), Café de Paris Butter, Salad & Fries

Desserts

Apple Tatin Tarte, Vanilla Ice Cream (v)

NEW – Valrhona 55% Chocolate Mousse, Cream & Orange (v)

Snow Ball – *Passion Fruit, Coconut & Lime Entremet Ball, Vanilla Ganache* (v)

Warm Date Cake, Ginger Toffee Sauce & Vanilla Ice Cream (v)

Rum baba, red fruit compote, bergamot-flavored Chantilly cream (v)

Vanilla & Bergamot Crème Brûlée (v)

To be enjoyed by two – *Crispy Praline Domes, Chocolate & Hazelnut Caramel Ganaches* (v)



Allergie ? Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer votre serveur

Prix en Euros Nets & Service Compris