



MENU

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

56 €

Merci de nous indiquer les desserts lors de la prise de commande.
Please let us know your dessert choices when placing the order.

ENTRÉES

La Saint-Jacques

21 € Snackée et condiment céleri, pomme et baie de genièvre
Scallops, celery, apple and juniper berry condiment

Le Paté en Croûte

18 € Foie gras, cochon, noisettes et pickels de légumes
Foie gras, pork, hazelnuts and vegetable pickles

L'Oeuf Parfait

16 € Duxelle de champignon de Paris, émulsion champignon
et tomme de Brebis
Perfect egg, button mushroom duxelles, mushroom emulsion, ewe's milk tomme

PLATS

Le Saumon de Fontaine

Saumon de fontaine, topinambour à la vanille, poire et émulsion Yuzu 34 €
Fountain salmon, vanilla Jerusalem artichoke, pear, yuzu emulsion

La Pintade

Suprême de pintade, purée de céleri au beurre noisette, 32 €
céleri rôti et noisette du Piémont, jus réduit
Guinea fowl supreme, celery purée with brown butter, roasted celery and hazelnuts, reduced jus

Le Petit Epeautre

Risotto d'épeautre, crème de butternut, gorgonzola et pistache 28 €
Spelt risotto, butternut squash cream, gorgonzola and pistachio

DESSERTS

Fromages Locaux

Local farmhouse cheeses selection 14 €

Le Flan Pâtissier

Praliné noix de pécan, crème montée à la vanille 12 €
Classic French flan with pecan praline and vanilla whipped cream

Le Chocolat

Ganache chocolat Bonnat, dacquoise noisette, siphon citron, 14 €
segment orange sanguine et crumble chocolat fleur de sel
Bonnat chocolate ganache, hazelnut, lemon espuma, blood orange and salted chocolate crumble

