

CARTE

Entrées / Starters Version Plat Supplément 5€ / Main Course Option Additional 5€

Tarte Fine / Escargots Des Grands Crus De Bouzy / Lard fumé / Compotée d'Oignons Rouges / Noisettes / Jus Fumé Fine Tart / Bouzy Grand Cru Snails / Grilled Bacon / Red Onion Compote / Hazelnuts / Smoked Jus	16€
Oeuf Parfait / Velouté De Butternut / Chips De Jambon Sec / Shiitaké / Croûtons Briochés Perfect Egg / Butternut Velouté / Crispy Cured Ham / Shiitake Mushrooms / Brioche Croutons	15€
Cassiolette De Saint-Jacques Et Saumon / Fondue De Poireaux à La Graine De Moutarde / Comté Affiné 12 Mois Scallop And Salmon Casserole / Leek Fondue With Mustard Seeds / 12-Month-Aged Comté Cheese	17€
Marbré De Foie Gras / Magret De Canard Fumé / Figs En Deux Textures Marbled Foie Gras / Smoked Duck Breast / Figs In Two Textures	20€
Caviar Oscietra Royal De Calvisius 30g Caviar Oscietra Royal De Calvisius 30g	70€

Plats / Dishes Supplément Foie Gras Poêlé 7€ / Add Pan-Seared Foie Gras 7€

Suprême De Poulet Jaune / Cuit En Basse Température Et Braisé Au Four / Crème De Chaource à La Truffe Blanche Yellow Chicken Supreme / Slow-Cooked At Low Temperature And Oven-Braised / Chaource Cream With White Truffle	22€
Poisson Du Jour / Rôti Au Beurre Clarifié / Bisque De Poissons / Perles De Truite Fish Of The Day / Roasted In Butter / Fish Bisque / Trout Roe	25€
Magret De Canard Du Sud Ouest / Braisé Sur La Peau / Jus Canaille Au Vinaigre De Framboise Du Coin Duck Breast From The Southwest / Braised Skin-Side Down / Rustic Sauce With Local Raspberry Vinegar	25€
Paleron De Boeuf Angus / Cuit 8Heures / Lard Grillé / Façon Boeuf Bourguignon / Plat Signature Angus Beef Chuck / 8-Hour Slow-Cooked / Grilled Bacon / Beef Bourguignon Style / Signature Dish	24€
Épaule d'Agneau / Marinade Secrète / Confite 8heures / Jus d'Agneau Réduit Lamb Shoulder / Secret Marinade / 8-Hour Slow-Cooked / Reduced Lamb Jus	25€

Tous Nos Plats Sont Servis Avec Des Légumes Du Maraicher Et Des Pommes De Terre Grenailles
All Our Dishes Are Served With Market-Fresh Vegetables And Baby Potatoes

Supplément Frites Fraiches 5€ / Extra Freshly Cut Fries 5€

Desserts / Desserts

Sélection De Fromages Du Moment / Jeunes Pousses / Noisettes Torréfiées Selection Of Cheeses / Microgreens / Roasted Hazelnuts	11€
Crème Brûlée / Vanille De Madagascar / Fève De Tonka & Poivre De Sichuan / Dessert Signature Crème Brûlée / Madagascar Vanilla / Tonka Bean & Sichuan Pepper / Signature Dessert	11€
Tartelette Poire & Caramel / Crème Diplomate à La Vanille / Amandes Effilées Torréfiées / Glace Vanille Pear & Caramel Tartlet / Vanilla Diplomat Cream / Toasted Flaked Almonds / Vanilla Ice Cream	11€
Les Profiteroles / Glace Cacahuète & Chocolat / Noisettes / Croustillant Praliné / Sauce Chocolat Lacté Caramel Profiteroles / Peanut & Chocolate Ice Cream / Hazelnuts / Crunchy Praline / Milk Chocolate Caramel Sauce	11€

Nos Glaces Et Sorbets 4€ / La Boule

Abricot / Fraise / Vanille / Chocolat / Citron Vert / Fruit De La Passion / Pistache De Sicile / Tomates basilic / Cacahuète

Nos Glaces Et Sorbets Sont Préparés Artisanalement Par Un Maitre Glacier

Our Ice Cream And Sorbets Are Handcrafted By a Niced Mast

Les Prix Indiqués Sont Ttc, Service Compris, Tous Les Produits De Notre Carte Sont Frais Et Faits Avec Amour
(The Prices Indicated Are Including Vat, Service Included, All The Products On Our Menu Are Fresh And Made With Passion)
Notre Cuisine Est Susceptible De Contenir Des Allergènes (Gluten, Oeufs....), Merci De Nous Consulter
(Our Kitchen Is Likely To Contain Allergens (Gluten, Eggs....), Please Consult Us)