

LA CARTE

ENTRÉES / STARTERS

Tarte Fine / Escargots Des Grands Crus de Bouzy / Compotée d'Oignons Rouges / Noisettes / Jus Fumé <i>Fine Tart / Bouzy Grand Cru Snails / Red Onion Compote / Hazelnuts / Smoked Jus</i>	16€
Chou-Fleur En Deux Textures / En Crème Infusée à La Vanille Bourbon / En Carpaccio / Huile d'olive Fumée & Citron <i>Cauliflower In Two Textures / Bourbon Vanilla – Infused Cream / Cauliflower Carpaccio / Smoked Olive Oil & Lemon</i>	14€
Céviché de Bar / Agrumes / Graines de Sésame Grillé / Yuzu / Huile de Sésame / Granny Smith <i>Sea Bass Ceviche / Citrus / Toasted Sesame Seeds / Yuzu / Sesame Oil / Granny Smith</i>	16€
Marbré De Foie Gras/ Magret De Canard Fumé/ Pommes / Compotée D'Oignons Rouges <i>Marbled Foie Gras / Smoked Duck Breast / Apples / Red Onion Compote</i>	20€
Caviar oscietra royal de calvisius 30g <i>Caviar oscietra royal de calvisius 30g</i>	70€

PLATS / DISHES SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ 7€

Faux-Filet D'Agneau Mariné / Sauce Soja / Citron Vert / Snacké à La Plancha / Jus Réduit / Frites Fraîches <i>Marinated Lamb Sirloin / Soy Sauce / Lime / Plancha-Seared / Reduced Jus / Fresh-Cut Fries</i>	28€
Sot l'y Laisse De Dinde / Façon Blanquette Comme Le Faisait Ma Mamie / Purée De Pommes De Terre <i>Chicken Oysters / Traditional Blanquette Sauce / Mashed Potatoes</i>	21€
Poisson Du Jour / Snacké À La Plancha / Beurre Blanc Aux Agrumes / Légumes d'Hiver <i>Fish Of The Day / Plancha-Seared / Citrus Beurre Blanc / Winter Vegetables</i>	25€
Pièce De Veau / Braisé Au Beurre / Crème De Morilles / Vin Jaune / Frites Fraîches <i>Veal Cut / Butter-Braised / Morel Cream / Vin Jaune / Fresh-Cut Fries</i>	28€
Éffiloché De Boeuf / Cuit 7Heures / Snacké à La Plancha / Carottes / Quanciale / Façon Boeuf Bourguignon <i>Pulled Beef / 7-Hour Slow-Cooked / Plancha-Seared / Carrots / Quanciale / Beef Bourguignon Style</i>	24€
Faux-Filet " Simmental " / Snacké à La Plancha / Elixir à l'Ail Noir / Frites Fraîches <i>"Simmental" Sirloin / Plancha-Seared / Black Garlic Elixir / Fresh-Cut Fries</i>	24€

DESSERTS / DESSERTS

Assiette De Fromages / Sélectionné Par Un Meilleur Ouvrier De France / Voir Sur Ardoise <i>Plate Of Cheeses / Selected By a Best Craftsman Of France / See On Slate</i>	10€
Tarte Choco-Caramel / Crème Diplomate Chocolat Lacté / Caramel Beurre Salé / Noisettes / Fève De Tonka <i>Chocolate-Caramel Tart / Milk Chocolate Caramel Diplomat Cream / Salted Butter Caramel / Hazelnuts / Tonka Bean</i>	11€
Finger Citron / Crémeux Citron / Perles De Yuzu / Sorbet Citron Vert / Croustillant Aux Amandes / Meringues <i>Lemon Finger / Lemon Cream / Yuzu Pearls / Lime Sorbet / Almond Crunch / Meringues</i>	11€
Les Profiteroles / Glace Vanille / Chouchou / Noisettes / Praliné / Sauce Chocolat Lacté Caramel <i>Profiteroles / Vanilla Ice Cream / Candied Peanuts / Hazelnuts / Praline / Milk Chocolate Caramel Sauce</i>	11€
Nos Glaces Et Sorbets 4€ / La Boule <i>Abricot / Fraise / Café / Vanille/ Chocolat / Citron Vert / Fruit De La Passion / Pistache De Sicile</i>	
NOS GLACES ET SORBETS SONT PRÉPARÉS ARTISANALEMENT PAR UN MAÎTRE GLACIER <i>OUR ICE CREAM AND SORBETS ARE HANDCRAFTED BY AN ICED MASTER</i>	