



## ENTREES

Salsifis caramélisé, émulsion bière malt torréfiée d'Issy

----- 19 €

Pot-au-feu de veau, crème de moutarde, bouillon de livèche

----- 21 €

Tourte de canard au foie gras

----- 27 €

Brandade de haddock, copeaux de poutargue et caviar

----- 31 €

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »



## POISSONS

Lieu jaune de ligne, raviole de ricotta, dashi d'huître

-----37 €

Risotto de la mer « black and white »

-----39 €

Saint Jacques françaises, légumes d'antan, crème thym citron

-----47 €

## VIANDES

Canette rôtie aux kumquats confits, betteraves crapaudines, rattes

-----35 €

Cigare d'épaule d'agneau confite, crosnes, jus de yuzu

-----38 €

Bœuf de Bavière laqué au miso, pak choi et shiitake

-----39 €

Ris de veau en pomme ou fricassés, caponata de céleri truffé

-----47 €

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »



## FROMAGES

Assiette de fromages affinés de la Ferme d'Alexandre

-----18 €

## DESSERTS

**Notre chef pâtissier, Cédric COLLIN vous remercie de bien vouloir passer votre commande dessert en début de repas.**

Café gourmand

----- 12 €

Clémentine mousse, marron confit et chips

-----12 €

Biscuit choco et sa mousse cœur caramel, glace lovento

-----12 €

Crèmeux érable, pâte de fruit poire, pop corn, cacahuète caramélisée

-----13 €

Le chocolat miso hatcho, sésame torréfié, biscuit moelleux noir

-----14 €

Demandez à consulter notre cave à cigares

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »