



ENTREES – STARTERS

Œuf de poule au soja, courge spaghetti, velouté de potimarron

Soy hen egg, spaghetti squash, pumpkin buttery soup

----- 17 €

Accras de haddock, réduction de chorizo, crème de cresson

Smoked haddock accras, chorizo sauce, watercress cream sauce

----- 19 €

Mi – cuit de foie gras, gingembre et Granny Smith

Semi cooked duck foie gras, ginger and Granny Smith apple

----- 23 €

Pâté en croûte de canard aux trompettes de la mort

Duck and foie gras 'pâté en croûte' (pie) with black trumpets mushrooms

----- 25 €

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our plates are "home made" and cooked here from fresh gross products



POISSONS – FISHES

Saint Jacques rôties, cerfeuil tubéreux, crème de patates douces

Roasted scallops, chervil roots, sweet potatoes puree

-----40 €

Sole cuite basse température, duxelle de champignons, huile aux herbes

Low temperature cooking sole, mushrooms duxelle, aromatic herbs oil

-----42 €

Légine australe meunière, chou pak choï, oignon brûlé, beurre noisette

Patagonian meuniere toothfish, pak choï cabbage, burned onion and hazelnut butter

-----45 €

VIANDES – MEATS

Rumsteak d'agneau, onctueux de céleri, betteraves crapaudines

Lamb rumsteak, creamy celery and crapaudine beetroots

-----39 €

Boudin blanc à la truffe, foie gras rôti, sauce Périgueux

White pork sausage with truffle, roasted foie gras, Perigueux sauce

-----40 €

Côte de veau français, caviar d'aubergines façon risotto

French veal chop, eggplant caviar risotto

-----43 €

Pommes ou fricassée de ris de veau aux cèpes

Fricassee of sweetbreads (entire or sliced), ceps

-----45 €



FROMAGES – CHEESE

Assiette de fromages affinés de la Ferme d'Alexandre

Assortment of the Alexander farm refined cheeses

-----18 €

DESSERTS – DESSERTS

Notre chef pâtissier, Cédric COLLIN vous remercie de bien vouloir passer votre commande dessert en début de repas. Our chef patissier, Cédric Collin kindly asks you to order your dessert at the beginning of your meal. Thank you.

Café gourmand - Gourmet coffee

-----12 €

Tatin de mangue en verrine, sorbet fromage blanc

Mangos' tatin in glass jar, cottage cheese sorbet

-----12 €

Clémentine pochée à la coriandre, ganache ivoire, biscuit amande

Poached clementine with coriander, ivory ganache and almond biscuit

-----12 €

Crèmeux de potiron, croquant de noisette, tuile de courge

Velvet pumpkin, crunchy hazelnuts, crispy squash biscuit

-----13 €

Tarte chocolat de Bali aux cèpes, sponge cake

Bali chocolate cake with ceps, sponge cake

-----15 €