



ENTREES – STARTERS

Tartelette Roquefort – Endive - Magret

Roquefort Tartlet – Chicory – Duck Breast

-----17 €

Œuf Bio – Badiane – Velouté Poireaux

Organic Egg – Star Anise – Leek Soup

-----17 €

Anchois – Pissaladière – Crème d'oignon

Anchovies – Pissaladière – Onion Cream

-----18 €

Tourte de Gibier – Origan - Champignon

Game Pie – Oregano - Mushroom

-----20 €

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

Dorade Grise – Duxelle - Epinard

Sea Bream – Duxelle - Spinach

-----38 €

Gambas – Sablé Parmesan – César

Gambas – Parmesan Shortbread – Caesar

-----40 €

Saint Pierre – Coquillage - Topinambour

John Dory Fish – Shellfish – Jerusalem Artichoke

-----44 €

VIANDES – MEAT

Volaille Noire – Betterave – Coing Confit

Black Poultry – Beetroot – Candied Quince

-----38 €

Agneau Confit – Maïs - Cresson

Lamb confit – Corn – Watercress

-----40 €

Bœuf de Bavière – Légumes oubliés – Sauce Vigneronne

Bavarian Beef – Old-style Vegetables – Winegrower Sauce

-----41 €

Ris de Veau – Polenta - Girolle

Calf Sweetbread – Polenta – Chanterelles

-----45 €



FROMAGES – CHEESE

Plate of ripened cheese from “La Ferme d’Alexandre”

-----18 €

DESSERTS – DESSERTS

Notre chef pâtissier, Cédric COLLIN vous remercie de bien vouloir passer votre commande dessert en début de repas. Our pastry chef, Cédric Collin thanks you for placing your dessert at the beginning of your meal. Thank you.

Café gourmand

Gourmet coffee

-----12 €

Granité Citron – Baies Roses – Sorbet Menthe

Lemon Granita – Pink Berries – Mint Sorbet

-----12 €

Sablé – Ganache Pomme – Casis Confit

Shortbread – Apple Ganache – Candied Blackcurrant

-----13 €

Chocolat – Tonka – Tuile Grué

Chocolate – Tonka – Cocoa Nibs Biscuit

-----14 €

Poire – Eclat de marron – Glace Chocolat Blanc

Pear – Chestnut Splinter – White Chocolate Ice Cream

-----15 €