

LA CARTE

NOS ENTREES

Courge Butternut, Espuma & Brunoise de Courge, Ail Des Ours, Brunoise de Lomo	14€
Espuma & Squash Brunoise, Bear's Garlic Butter, Lomo Brunoise *Rioja 2021 Bodegas D.Moreno 12cl	10€
Méli-Mélo de Champignons & Coques, Sablé de Parmesan & Emulsion de Coques Marinières	15€
Mushroom & Cockles Méli-Mélo, Parmesan Shortbread & Emulsion of Marinated Cockles *Montlouis-Sur-Loire "Les Grand Clos" 2021 Le Rocher Des Violettes 12cl	13€
Saumon D'Ecosse Fûmé, Concassé de Tomate Au Gingembre, Emulsion Orange & Plant tiles	17€
Smoke Salmon from Scotland, Crushed Tomato With Ginger, Orange Emulsion & Vegetal Sponge Cake *Alsace Pinot Gris "Letzenberg" 2019 Vignoble Des 3 Terres 12cl	7€
Foie Gras, Sphère de Mangue, Purée D'Oignon & Pain Brûlé	20€
Foie Gras, Mango Sphere, Onion Puree & Burned Bread *Autriche "Chardonnay Spätlese" 2021 W.Landeur 12cl	10€

NOS POISSONS

Saint Jacques Rôties, Crème de Corail, Tombée de Poireaux & Brunoise de Banane Plantain fumée	29€
Roasted Scallops, Coral Cream, Leek Tombée & Smoked Banana Brunoise *Macon "La Roche Vineuse" 2022 O.Merlin 12cl	12€
Filet de Bar, Céleri Cuit à L'étouffé, Purée Au Chocolat Blanc, Miroir de Court-Bouillon	29€
Sea Bass Filet, <i>smothered celery, white chocolate puree, mirror of Court-Bouillon</i> *Tokaji "Száraz Furmint" 2023 Château De Sárosptak 12cl	10€
<i>*Suggestion Du Chef Sommelier</i>	



NOS PLATS

- Poitrine de Porc Confité Vingt-Quatre Heures, Pomme de Terre en Crémeux & Mille-Feuille, Jus Tranché** 24€
Twenty-Four Hours Candied Pork Breast, Creamy Potato & Mill Leaves, Sliced Juice
***Menetou-Salon "Mon Loup" Emanuelle Mellot 12cl** 9€
- Magret de Canard Laqué Sauce "Caille", Riz Djon-Djon, Oignon Mariné & Mayonnaise Au Cresson** 28€
Duck Magret Lacquered Sauce "Caille", Djon-Djon Rice, Marinated Onion & Watercress Mayonnaise
***Bourgueil "Jour De Soif" 2023 Domaine du Bel Air 12cl** 9€
- Coeur de Rumsteack Irlandais en Croûte D'herbe Carottes Fanes Glacées, Purée de Carotte Parfumé à la Truffe Noir, Sauce Ail Noir & Truffe** 32€
Grass Crusted Irish Rump Steak Heart, Glazed Wilted Carrots, Black Truffle Carrot Puree, Black Garlic & Truffle Sauce
***Crozes-Hermitage 2021 St Cosme 12cl** 12€

NOS GOURMANDISES

- Glace & Sorbets** 12€
Ice Cream & Sorbets
***Sélection Du Chef Pâtissier**
- Esprit D'un MilleFeuille Italien, Crème Tiramisu & Tuile Café** 12€
Esprit MilleFeuille Italien Tiramisu Cream & Coffee Tuile
***Porto Tawny 10ans Graham's 10cl** 13€
- Tatin, Pressé Pomme Coing Caramélisé, Amande & Glace Tonka** 14€
Tatin, Pressed Caramelised Apple Quince, Almond & Tonka Ice Cream
***Italie Passito Dinoto "Scarmazzo" 2018 Rudini 10cl** 14€
- Mont Blanc Coque de Meringue, Crème de Marron, Noisette Torréfiée, Chantilly Vanille** 15€
Mont Blanc Meringue shell, chestnut cream, roasted hazelnut, vanilla whipped cream
***Tokaji Edes Szamorodni 2017 Chateau de Sarospatak 10cl** 14€

**Suggestion Du Chef Sommelier*

NOS MENUS

DÉJEUNER

(Selon Nos Sélections du Marché)

(Du Mardi au Vendredi)
(Hors Jours Fériés)

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 25€

Entrée / Plat / Dessert 34€

DÉCOUVERTE 75€

Uniquement Sur Réservation

Amuse-Bouche

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

Mignardise

ACCORD METS ET VINS 40€

**4 Verres de 10cl Pour Le Menu Découverte.
Recommandé Par Notre Chef Sommelier**

ENFANT 14€

**Volaille Ou Poisson / Frites Ou Autres
Glace / Sorbet Ou Dessert du Moment**