

LA CARTE

Entrées

Starters

Noix de coquilles Saint-Jacques grillées, petit épeautre, chou-fleur, sauce coco-curry

Grilled scallops, einkorn wheat, cauliflower, coconut-curry sauce

36 €

Lièvre longuement braisé au vin rouge, calamarata, panais

Slow-braised hare in red wine, calamarata pasta, parsnips

34 €

Risotto crémeux au butternut, jus épicé

Creamy butternut squash risotto, spiced jus

32 €

Œuf de plein air cuit en basse température, royale d'oignon blanc,
Poitrine fumée et crème légère de champignons

Free-range soft boiled egg 63°C, white onion royale, bacon, light mushroom cream

36 €

Homard, céleri et estragon en ravioles à l'encre de seiche,
Salsifis rôtis et crème du crustacé

Lobster, celery and tarragon in a squid-ink ravioli, roasted salsify, shellfish cream sauce

40 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien de saison.

Ask your seasonal vegetarian menu.

Poisson & Viandes

Fish & meats

Dos de cabillaud, endive étuvée à l'orange, pignons de pin, coriandre

Cod, chicory braised with orange, pine nuts, coriander

38 €

Suprême de poulet fermier croustillant aux herbes,
Pommes de terre glacées au jus, légumes de saison

Crispy herb-crusted free-range chicken breast, potatoes glazed in sauce, seasonal vegetables

38 €

Bar rôti, boulgour et petits légumes, sauce aux coques et herbes fraîches

Roasted sea bass, bulgur and small vegetables, cockle sauce and fresh herbs

45 €

Demi-pigeonneau en deux cuissons, escalope de foie gras poêlé,
Chou chinois au vinaigre de miel de Fère Champenoise, navet boule d'or

Half squab prepared two ways, pan-seared foie gras escalope, Napa cabbage, globe turnip

45 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley

20 €

Desserts

Desserts

Tartelette au chocolat au lait et fève de Tonka, glace au caramel et fleur de sel

Milk chocolate and tonka bean tartlet, salted caramel ice cream

20 €

Ananas rôti à la cannelle, noix de pécan, glace au muscovado

Roasted pineapple with cinnamon, pecans, muscovado ice cream

20 €

Pavlova à la poire, crème de marrons, sorbet à la poire

Pear pavlova, chestnut cream, pear sorbet

20 €

Baba au rhum et fruits exotiques, crèmeux au fruit de la passion, sorbet noix de coco

Rum baba with exotic fruits, passion fruit crèmeux, coconut sorbet

20 €