

LA CARTE

Entrées

Starters

Ravioles de pleurotes du Panicaut et céleri à l'estragon, émulsion de champignon

King oyster mushroom and celery ravioli with tarragon, mushroom emulsion

34 €

Maigre, moule et fenouil en sticks croustillants, sauce au safran Marnais

Sea bass, mussels and fennel in crispy sticks, with a local saffron sauce

36 €

Risotto crémeux aux artichauts et à la sarriette, infusion à l'ail des ours, jus de viande

Creamy artichoke risotto with savory, wild garlic infusion, delicate gravy sauce

32 €

Œuf de plein air cuit en basse température,

Asperges vertes et jambon au torchon, émulsion au parmesan

Free-range soft boiled egg 63°C, green asparagus and ham cooked in a cloth, parmesan emulsion

34 €

Queues de langoustines juste saisies, crème du crustacé,

Légumes de saison sautés minute et calamarata

Seared langoustine tails, shellfish cream, seasonal vegetables sautéed to order and calamarata

40 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien de saison.

Ask your seasonal vegetarian menu.

Poisson & Viandes

Fish & meats

- Cabillaud rôti**, crème infusée au haddock,
Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive et aux herbes
Roasted cod, haddock-infused cream, mashed potatoes with olive oil and herbs 38 €
- Filet mignon de porc poêlé** en médaillons lardés,
Lentillons de Champagne au cumin et jeunes carottes
Bacon-wrapped pork tenderloin medallions, local Champagne lentils with cumin and baby carrots 38 €
- Dos de bar rôti**, mousseline de laitue, tombée d'épinards aux coques et citron confit
Roasted sea bass, lettuce mousseline, spinach with cockles and preserved lemon 45 €
- Suprêmes de pigeonneau** rôtis sur le coffre, les cuisses confites,
Duxelles de morilles, grenailles et petits pois
Roasted squab breast fillets, confit legs, morel duxelles, new potatoes and peas 45 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley 20 €

Desserts

Desserts

- Fraises, cardamome et citron vert**, crème glacée à la fraise
Strawberries, cardamom and lime, strawberry ice cream 20 €
- Millefeuille au chocolat grand cru**, praliné au grué, glace au cacao
Millefeuille with grand cru chocolate, praline with cocoa nibs, cocoa ice cream 20 €
- Pavlova au kiwi, à la pomme** et au shiso vert, sorbet kiwi
Kiwi and apple pavlova with green shiso, kiwi sorbet 20 €
- Crèmeux au café du Honduras**, glace à la noisette torréfiée
Creamy Honduran coffee delight, roasted hazelnut ice cream 20 €