

ENTRÉES / STARTERS

CROUSTILLANTS DE FOIE GRAS DE LA MAISON MITTEAULT | 19,00 EUR

aux herbes fraîches et bouillon thaï

Crispy duck foie gras from Maison Mitteault, fresh herbs and Thai-style broth

LE VITELLO TONNATO | 18,00 EUR

alliance terre et mer à l'italienne

An Italian-inspired land and sea pairing

LE PETIT POIS EN TEXTURES | 22,00 EUR

tarama et glace de langoustine, oeufs de truite fumés de la maison Petrossian

Peas in textures, langoustine tarama and ice cream, smoked trout roe from Maison Petrossian

LE JAMBON DE NOIR DE BIGORRE AFFINÉ 20 MOIS | 16,00 EUR

salade romaine comme une César

20-month aged Black Bigorre ham romaine lettuce prepared Caesar-style

PLATS / MAIN COURSES

THON ROUGE DE LIGNE JUSTE SAISI | 26,00 EUR

jus d'arêtes concentré, courgettes et fèves, sorbet piquillos

Line-caught bluefin tuna, lightly seared, with concentrated fish bone jus, courgettes and broad beans, and piquillo pepper sorbet

CANARD AU SANG DE CHALLANS EN 3 FAÇONS | 31,00 EUR

caviar d'aubergine, glace basilic et ail noir

Challans duck served three ways, aubergine caviar, basil ice cream and black garlic

LE RIS DE VEAU RÔTI | 39,00 EUR

garniture Grand-Mère

Roasted sweetbread, Grand-Mère garnish

NOTRE SUGGESTION VÉGÉTARIENNE | 24,00 EUR

Our seasonal vegetarian suggestion

FROMAGES / CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LA LAITERIE GILBERT | 13,00 EUR

Selection of matured cheeses by Laiterie Gilbert

COLLABORATION ÉTROITE ENTRE LE CONCOMBRE ET LE CHÈVRE DE STE MAURE | 13,00 EUR

A close collaboration between cucumber and Sainte-Maure goat's cheese | 13,00 EUR

DESSERTS

LE TOUT CHOCOLAT NOIR | 13,00 EUR

glace vanille de Bourbon et crumble cacao

Dark chocolate, Bourbon vanilla ice cream, and cocoa crumble

FRAMBOISES ET CRÉMEUX AVOCAT | 13,00 EUR

sorbet fromage blanc et feuilleté caramélisé

Raspberries, avocado crémeux, fromage blanc sorbet and caramelised puff pastry