

Entrées

Starters

Petite tourte de lapin au citron confit, pignon de pin et sarriette, salade de roquette

Rabbit pie with lemon, pine nut and savory, rocket salad

28 €

Chair de tourteau aux herbes fraîches et fenouil en salade, crème d'avocat

Crabmeat with fresh herbs and fennel salad, avocado cream

28 €

Ris de veau glacé au jus, étuvée de chou chinois, crème de champignon de Paris

Veal sweetbread, stewed Chinese cabbage, button mushroom creamy sauce

34 €

Demi-homard rôti, la pince en ravioles, mousseline de brocoli, huile crustacé épicée

Roasted half lobster, ravioli with lobster claw, broccoli mousseline, spicy crustacean oil

34 €

Poissons

Fishes

Dos de cabillaud rôti, artichaut camus fondant et poivrade sauté, sauce tapenade

Roasted cod fillet, artichoke in two different ways, olive tapenade sauce

28 €

Blanc de turbot à la vapeur, riz vénéré en risotto aux fruits de mer, sauce safranée

Steamed fillet of turbot, seafood risotto, saffron sauce

34 €

Daurade bio rôtie, polenta, fenouil compoté à l'aneth, crème légère aux anchois

Organic sea bream, polenta, stewed fennel with dill, creamy sauce with anchovies infused

36 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien : légumes, céréales, pâtes fraîches, œufs

Ask our vegetarian menu: vegetables, cereals, fresh pasta, eggs

Viandes

Meats

Filet mignon de porc de Champagne-Ardenne en médaillons épicés, carotte, sésame

Spicy medallions of pork from Champagne region, carrot variation with sesame 28 €

Pigeonneau : les suprêmes rôtis, rilette des cuisses, pleurote de la Martinière

Roasted pigeon breasts, rilette of confit legs, pleurotus from our local country 38 €

Canon d'agneau en croûte d'herbes, pomme de terre glacée au jus, tomate, oignon

Lamb fillet with herb crust, grilled zucchini and tomato confit 36 €

Fromages servis au chariot

16 €

Desserts

Desserts

Tartelette noisette et crémeux citron vert, confit de groseilles, sorbet à la bergamote

Hazelnut tart with creamy lime, redcurrant confit, bergamot sorbet (gluten free) 16 €

Entremets à la fraise et pistache, crème au chocolat blanc, glace à la fraise

Strawberry and pistachio entremets, white chocolate cream, strawberry ice cream 16 €

Petit baba sur un lit de nectarine à la verveine, sorbet à la pêche de vigne

French yeast cake with nectarine and verbena, vine peach sorbet 16 €

Craquant au chocolat noir et framboises, onctueux au chocolat de Madagascar

Chocolate craquant with raspberries (gluten free) 16 €

Le dessert du moment

The dessert of the moment 16 €