

LA CARTE

Entrées

Starters

- Petite tourte au lièvre** et au foie gras, salade de roquette et canneberge
Hare and foie gras pie, rocket salad and cranberry 36 €
- Ris de veau façon meunière** et patate douce, jus délicatement épicé
Meunière-style veal sweetbread and sweet potato, soft spices sauce 38 €
- Noix de Saint Jacques grillées**, mousseline de topinambour, huile de noisette
Grilled scallops, Jerusalem artichoke mousseline, sauce with hazelnut oil 38 €
- Salpicon de homard**, salsifis et artichaut à l'estragon en raviole crémeuse au crustacé
Lobster salpicon, salsify and artichoke with tarragon in ravioli, shellfish creamy sauce 40 €

Poissons

Fishes

- Dos de cabillaud rôti**, risotto aux coques et herbes fraîches, sauce au Champagne
Roasted cod fillet, risotto with cockles and fresh herbs, Champagne sauce 38 €
- Blanc de turbot** en croûte de sésame, sauce au mirin, poireaux tiédis en vinaigrette
Steamed fillet of turbot with sesame crust, leeks with vinaigrette, Asian sauce 44 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

- Demander notre menu végétarien : légumes, céréales, pâtes fraîches
Ask our vegetarian menu: vegetables, cereals, fresh pasta

LA CARTE

Viandes

Meats

Canon d'agneau croustillant aux herbes, légumes du moment,
Crème d'ail et jus simple

Crispy lamb fillet with herbs, seasonal vegetables, garlic sauce

42 €

Le pigeonneau : les suprêmes rôtis sur le coffre et les cuisses confites,
Etuvée minute de chou chinois et pleurote du Panicaut

Roasted pigeon breasts, confit legs, steamed Chinese cabbage, Panicaut oyster mushroom

42 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley

18 €

Desserts

Desserts

Crèmeux au citron vert sur un sablé breton au blé noir, sorbet menthe & bergamote

Lime cream on a buckwheat shortbread, mint & bergamot sorbet

18 €

Délices au chocolat grand cru et fruits de la passion,
Biscuit à la noisette, glace au poivre de Seychuan

Chocolate delight with passion fruits, hazelnut biscuit, Sichuan pepper ice cream

18 €

Poires confites aux épices et sucre muscovado, glace au Cognac et marrons d'Ardèche

Pears confit with spices and muscovado sugar, Cognac ice cream and Ardèche chestnuts

18 €