

## Les spécialités de la maison depuis 2002

<b>Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé</b>	<b>46€</b>
Entrée pouvant être proposée dans le menu (supplément menu 21€)	
<b>Perdreau flambé au capucin</b>	<b>52 €</b>
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
<b>Le Lièvre à la Royale</b>	<b>52 €</b>
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
<b>Fromage monté</b>	<b>22 €</b>
Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin Fromage pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)	
<b>Soufflé chaud à la noisette</b>	<b>20€</b>
Sauce chocolat et fleur de sel Dessert pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)	

**MENU DEGUSTATION** en 4 Temps **110€**  
(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation **55€**

## MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

**Saint-Jacques juste truffées**  
**Sur un chaud-froid de chou-fleur**  
ou  
**Moules de Bouchot et poireaux vinaigrette**  
**Hollandaise parfumée aux racines de curcuma**

LES PLATS

**Poisson du jour**  
**Betterave en croûte de sel, sauce maltaise et chou-rouge rôti**  
ou  
**Viande du jour**  
**Comme un chou farci, foie gras et chou de Bruxelles**

LES DESSERTS

**Le chocolat grand cru et la châtaigne**  
**Bergamote acidulée**  
ou  
**Poire pochée au vin**  
**Sorbet gingembre, pain d'épices et jus de poivre long**

Menu in English



## Specialities of the Restaurant from 2002

**Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice** €46

This starter can be taken in the menu (extra charge in the menu €21)

**Partridge flambeed with a “capucin”** €52

This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)

**Hare “à la Royale”** €52

This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)

**Homemade Cheese** €22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

This cheese can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)

**Hot hazelnut soufflé** €20

Chocolate sauce with flower of salt

This dessert that can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)

**TASTING MENU** In 4 Times €110  
(for the whole table)

**Wine Pairing Tasting Menu** €55

## SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

**Just-truffled scallops  
on an hot and cold of cauliflower**  
or  
**Bouchot mussels and vinaigrette leeks  
Hollandaise sauce flavored with turmeric roots**

MAIN-COURSES

**Fish of the day  
Beetroot cooked in a salt crust  
Maltese sauce and roasted red cabbage**  
or  
**Meat of the day like a stuffed cabbage  
Foie gras and Brussels sprouts**

DESSERTS

**Grand cru chocolate and chestnut  
Tangy bergamot**  
or  
**Poached pear in wine  
Ginger sorbet, gingerbread and long pepper juice**