

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé	46€
Plat pouvant remplacer l'entrée dans le menu (supplément menu 21€)	
Perdreau flambé au capucin	52 €
Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28€)	
Lièvre à la royale	52 €
Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28€)	
Fromage monté	22 €
Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin	
Fromage pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	
Soufflé chaud à la poire Conférence et poivre long	20€
Jus chocolat noir	
Plat pouvant remplacer le dessert 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	La noix de Saint-Jacques Textures d'endives à la noix de cajou Sauce au curry vert et lait de coco ou Pithiviers de chevreuil et foie gras
	Poisson du jour Carottes Arlequin – Clémentines corses et chanterelles jaunes ou Viande du jour Crosnes, topinambours et choux de Bruxelles Pommes dauphine
LES PLATS	
LES DESSERTS	Riz Vénéré crémeux Sorbet Saké et mousse yuzu ou Fleur de meringue, salade d'agrumes sur génoise orange comme une Norvégienne Glace au citron

Prix nets TTC, service compris

Menu in English



Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice €46

This dish can replace the starter in the menu (extra charge in the menu €21)

Partridge flambéed with a “capucin” €52

This dish can replace the main course in the menu (extra charge in the menu €28)

Hare “à la royale” €52

This dish can replace the main course 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 replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

Hot Conference pear soufflé and long pepper €20

Dark chocolate juice

This dish can replace the dessert 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

The Scallop

Variation of endives with cashews nuts

Green curry and coconut milk sauce

or

Pithiviers of deer and foie gras

MAIN-COURSES

Fish of the day

Rainbow carrots – Corsican clementines and yellow chanterelles

or

Meat of the day

Chinese and Jerusalem artichokes, Brussels sprouts, potato puffs

DESSERTS

Creamy Venere rice

Sake sorbet and yuzu mousse

or

Baked Alaska

Meringue flower, citrus salad, orange sponge cake

Lemon ice cream

Inc. VAT and service charge