

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€)	
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 au marron	20€
Sorbet cacao grand cru	
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
LES PLATS	Poisson du jour Berlingot de navet, pamplemousse corse et betterave Chioggia ou Viande du jour Couronne de poireaux, gnocchis de pomme de terre et groseilles saumurées
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

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)

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 Chesnut soufflé €20

Grand cru chocolate sorbet

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

S E A S O N A L M E N U

€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 Turnip, Corsican grapefruit and Chioggia beetroot ravioli or Meat of the day Leek crown, potato gnocchi, pickled redcurrants
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