

La Carte

Entrées / Starters

- Foie Gras mi-cuit Maison, 21€
marmelade de mirabelles, giroles marinées, brioche maison
*Duck foie-gras, stewed yellow plums,
marinated chanterelle mushrooms, home-made brioche*
- Tartelette croustillante 18€
aux escargots et champignons en persillade,
épinards et lard de Colonnata, émulsion au persil et raifort
*Crisply tartlet with snails and mushrooms flavoured with parsley and garlic,
spinach and Colonnata bacon, parsley and horseradish emulsion*
- Homard et salade, 26€
vinaigrette aux agrumes
Lobster and salad, citrus fruit vinaigrette
- Oeuf bio coulant, crémeux de butternut, trompettes de la mort, 16€
magret de canard fume, comté et noisettes du Piémont
*Soft boiled egg, cream of Butternut squash soup, wild craterellus mushrooms,
smoked duck breast fillet, Comté cheese and hazelnuts*
- Daurade marinée, croustillants de tourteaux, 16€
avocat, pommes vertes et oeufs de hareng fumés
*Marinated gilt-head bream, crab,
avocado, green apples and smoked herring roe*

Poissons / Fishes

- Pavé d'omble chevalier, 27€
sauce à la moutarde de Meaux et vin jaune
Thick char steak, mustard and amber-yellow wine sauce
- Duo de St-Jacques et St-Pierre, crème de giroles aux herbes 29€
Duet of scallops and John Dory, herb and chanterelle mushroom cream sauce
- Poisson du moment, pressé de pommes de terre, 26€
poireaux grillés, oignons doux de Roscoff,
émulsion aux crevettes grises
*Fish of the day, pressed potatoes,
grilled leeks, Roscoff onions, shrimps emulsion*

(Prix nets, hors boissons. Service compris)

La Carte

Viandes / Meats

| | |
|--|-----|
| Filet de bœuf aux morilles, réduction crème et Madère <i>Cut of beef with morel mushrooms and Madere cream sauce</i> | 34€ |
| Ris de veau aux cèpes, jus corsé <i>Sweetbread, cepe mushrooms, gravy sauce</i> | 36€ |
| Suprême de pintade, tartelette croustillante aux champignons des bois et sabayon aux cèpes, potimarron et châtaignes, navet boule d'or, jus au foie gras <i>Filleted breast of Guinea fowl, crisply tartlet with wild mushrooms and cepe mushroom zabaglione cream, small pumpkin and chestnuts, golden turnip, gravy sauce with foie gras</i> | 26€ |

Fromages / Cheese

| | |
|--|----|
| Ardoise de fromages affinés <i>Ripened Cheese</i> | 8€ |
| Faisselle de fromage blanc <i>Soft White Cheese</i> | 5€ |

Desserts / Desserts

| | |
|---|-----|
| Cèpe en forêt, glace girole <i>'Boletus in the wood' with chanterelle mushroom ice cream flavour</i> | 12€ |
| Duo de Chocolats Dulcey et Guanaja, figues fraîches et framboises <i>Duet of Dulcey and Guanaja chocolate, fresh figs and raspberries</i> | 11€ |
| Desserts du moment <i>Desserts of the day</i> | 10€ |