



# Notre carte

## Nos entrées

- Velouté de champignons, dés de jambon grillé et copeaux de parmesan 13 €  
*Mushroom soup, diced grilled ham and parmesan shavings*
- Terrine de lotte, piquillo, jus aux olives et huile de persil 13 €  
*Monkfish terrine, piquillo peppers, olive juice and parsley oil*
-  Salade verte et légumes confits, guacamole et pignons de pin vinaigre condiment balsamique de la maison Les Enfants de Bacchus 12 €  
*Green salad and confits vegetables, guacamole and pine nuts with balsamic vinegar from Les Enfants de Bacchus*
- Jambon Ibérique de Cebo, céleri rave confit et mousse de châtaignes 12 €  
*Cebo Iberian ham, candied celeriac and chestnut mousse*

## Nos plats

- Noix de Saint Jacques snackées, Onigri Furikake au sésame, riz grillés, réduction de Dashi au Yuzu 31 €  
*Snacked scallops, sesame onigri furikake, grilled rice, Yuzu Dashi reduction*
- Filet de boeuf champenois, sauce au Cognac et poivre de Sarawak, gratin de pomme de terre 29 €  
Supplément Escalope de foie gras poêlée 7 €  
*Beef fillet from Champagne, Cognac sauce with Sarawak pepper, potato gratin  
Supplement pan-fried foie gras escalope*
- Filet de bar, crème de vermouth, tombée de petits pois au chorizo, purée de pommes de terre 26 €  
*Seabass fillet, vermouth cream, sautéed peas with chorizo, mashed potatoes*
- Suprême de pintade pochée, sauce suprême, ail des ours et choux farcis aux légumes et polenta 25 €  
*Poached guinea fowl, supreme sauce, wild garlic, cabbage stuffed with vegetables and polenta*
-  Tofu macéré, légumes et ananas sauce aigre-douce, nouilles de riz 20 €  
*Marinated tofu, vegetables and pineapple with sweet and sour sauce, rice noodles*

## Nos desserts

- Assiette de Fromages AOP 9 €  
*Gourmet AOP Cheese Plate*
- Crème brûlée rhum raisin, brunoise d'ananas et coco torréfiée 12 €  
*Rum raisin crème brûlée, pineapple brunoise and roasted coconut*
- Entremet chocolat, praliné et biscuit joconde aux noisettes 11 €  
*Chocolate dessert, praline and hazelnut joconde biscuit*
- Mangue, sorbet passion, nage de champagne et biscuit rose de Reims 11 €  
*Mango, passion fruit sorbet, champagne and biscuit rose from Reims*