Notre carte

Nos entrées

Tartare d'Espadon à la coriandre, piquillo, crème de maïs et piment doux — 14 €
Swordfish tartare with coriander, piquillo peppers, corn cream and sweet pepper

Burrata et légumes d'été façon Caponata au vinaigre Les Enfants de Bacchus balsamique — 13 €
Burrata and summer vegetables Caponata style with Les Enfants de Bacchus balsamic vinegar

Terrine de joue de boeuf, crème de moutarde et mesclun de salade — 13 €
Beef cheek terrine, mustard cream and mesclun salad

Nos plats

Filet de boeuf champenois, sauce au Cognac et poivre de Sarawak, gratin de pommes 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

Truite rose, poêlée de fenouil, olives et tomates confites, chorizo (selon arrivage) — 26 €
Pink trout, pan-fried fennel, olives and candied tomatoes, chorizo

Ballotine de volaille aux cacahuètes grillées, sauce menthe et graines de Carvi, poêlée d'artichauts et petits pois — 26 €
Poultry ballotine with roasted peanuts, mint and caraway seed sauce, pan-fried artichokes and peas

Poêlée de légumes du moment — 21 €
Pan-fried vegetables of the moment

Nos desserts

Assiette de fromages AOP — 12 €
Gourmet AOP Cheese Plate

Fraises, mojito fraise basilic, glace vanille et tuile citron — 13 €
Strawberry, strawberry basil mojito, vanilla ice cream and lemon tuile

Tartelette au jubilé de griottes et ganache montée, noix de coco, glace pistache — 13 €
Morello cherry jubilee tartlet with whipped ganache, coconut, pistachio ice cream

Prix nets en euros, TVA et service compris. Boissons non comprises. Origine des viandes : France, Pays-Bas, Allemagne, Belgique
Net prices in euros, VAT and service included. Drinks not included. Origin of meat: France, Netherlands, Germany, Belgium,