

Notre carte

Nos entrées

Velouté d'asperges blanches et parmesan, oeuf poché et lard pancetta 14 €
White asparagus and parmesan velouté, poached egg and bacon pancetta

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

Pavé de coeur de thon rouge à l'unitaléral, caviar d'aubergines au gingembre, sauce vierge au miso, citron jaune et sésame grillé (selon arrivage) 33 €
Red tuna heart steak with unitaléral, eggplant caviar with ginger, miso vierge sauce, lemon and toasted sesame seeds (depending on availability)

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

Onglet de veau, sauce aux morilles, asperges vertes et purée de pommes de terre 26 €
Veal hanger steak, morel sauce, green asparagus and mashed potatoes



Risotto aux légumes verts et tofu fumé 23 €
Risotto with green vegetables and smoked tofu

Nos desserts

Assiette de fromages AOP 12 €
Gourmet AOP Cheese Plate

Fraise, 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

Mille-feuille de pommes tièdes au caramel, crème vanille et glace verveine à l'alcool du Velay 12 €
Warm apple mille-feuille with caramel, vanilla cream and verbena ice cream with Velay alcohol