

Notre carte

Nos entrées

- Tartare d'Espadon à la coriandre, piquillo, crème de maïs et piment doux 14 €
Swordfish tartare with coriander, piquillo peppers, creamed corn and sweet pepper
-  Jaune d'œuf macéré au whisky de la maison Guillon, autour du chou-fleur et de l'oignon 13 €
Whiskey-marinated egg yolk, around cauliflower and onion
- Carpaccio de Magret de canard, salade et ketchup de betterave, pignons de pin et mousse de chèvre 13 €
Duck breast carpaccio, beets, pine nuts and goat cheese mousse

Nos plats

- Filet de boeuf, sauce au Cognac et poivre de Sarawak, gratin de pommes de terre 29 €
Supplément Escalope de foie gras poêlée 7 €
Beef, Cognac sauce with Sarawak pepper, potato gratin
Add-on pan seared foie gras
- Filet de Daurade à la plancha, purée de patate douce au lait d'amande, sauce coco vanille et coulis de curry vert (selon arrivage) 27 €
Grilled sea bream fillet, sweet potato purée with almond milk, coconut vanilla sauce and green curry coulis (subject to availability)
- Poitrine de porc snackée, poêlée de pommes de terre et champignons, jus de viande et crème de parmesan 26 €
Pan-fried pork belly, pan-fried potatoes and mushrooms, meat juice and parmesan cream
-  Poêlée de légumes du moment 21 €
Pan-fried vegetables of the moment

Nos desserts

- Assiette de fromages AOP 12 €
Gourmet AOP Cheese Plate
- Nougat glacé au miel d'Hautvillers, maison Hatier et Fils, compotée d'abricots, romarin et fruits secs 12 €
Iced nougat with Hautvillers honey, Hatier et Fils, apricot compote, rosemary and dried fruit
- Ganache Royal Bitter, framboise et crumble à la fève de Tonka 13 €
Royal Bitter Ganache, Raspberry and Tonka Bean Crumble