

Notre carte

Nos entrées

Pastrami au paprika fumé, minestrone de tomates et sorbet poivrons <i>Smoked paprika pastrami, tomato minestrone, and peppers sorbet</i>	15 €
Panna Cotta au foie gras, figues, Coteaux Champenois et pain aux fruits secs de la Maison Baillet à Ay <i>Panna cotta with foie gras, figs, Coteaux Champenois wine, and dried fruit bread from Maison Baillet in Ay</i>	17 €
Chair de crabe citron et basilic, velouté de courgettes froid, dés de pommes Granny Smith et poivre de Sichuan (selon arrivage) <i>Crabmeat with lemon and basil, chilled zucchini velouté, diced Granny Smith apples, Sichuan peppers (subject to availability)</i>	15 €

Nos plats

Filet de boeuf Simmental, sauce Miron-ton, pomme croquette à la scamorza, légumes d'été Supplément Escalope de foie gras poêlée <i>Beef, Miron-ton sauce, Scamorza croquette, summer vegetables</i> <i>Add-on pan seared foie gras</i>	31 € 7 €
Tartare de Thon au wakamé et citron vert, onigiri et coulis de pastèque au Saké (selon arrivage) <i>Tuna tartare with wakame and lime, onigiri, and watermelon-sake coulis (subject to availability)</i>	30 €
Cuisse de canard confite, betterave rôtie, purée de carottes à l'orange et sauce à la cerise noire <i>Duck confit leg, roasted beetroot, orange-infused carrot purée and black cherry sauce</i>	26 €
Filet de Rouget-barbet, crème d'artichaut et concassé de tomates confites, huile basilic et pignons de pin (selon arrivage) <i>Red mullet fillet, artichoke cream and crushed sun-dried tomatoes, basil oil and pine cones (subject to availability)</i>	28 €
 Méli-mélo de légumes et son bouillon basilic et citron confit, Tofu et oeuf poché <i>Medley of vegetables with basil and preserved lemon broth, tofu, and poached egg</i>	26 €

Nos desserts

Assiette de fromages AOP <i>Gourmet AOP Cheese Plate</i>	12 €
Tartelette chocolat blanc et framboise, glace pistache, crème légère au wasabi <i>White chocolate and raspberry tartlet, pistachio ice cream, light wasabi cream</i>	13 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti <i>Tahitian vanilla crème brûlée</i>	13 €
Banane rôtie, caramel Rhum vanille, mousse de noix de coco, glace vanille et crumble amande <i>Roasted banana, rum-vanilla caramel, coconut mousse, vanilla ice cream, and almond crumble</i>	12 €