

Notre carte

Nos entrées

Oeuf poché fumé au foin, lit de girolles, bouillon de légumes crémé et croustillant de veau <i>Hay-smoked poached egg, bed of chanterelles, creamy vegetable broth, and crispy veal</i>	16 €
Panna Cotta au foie gras, figes, 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 €
Cheesecake à la truite fumée et à l'aneth (selon arrivage) <i>Smoked trout and dill cheesecake (subject to availability)</i>	15 €

Nos plats

Filet de boeuf Simmental, sauce Godard, pommes frites et duxelles de champignons Supplément Escalope de foie gras poêlée <i>Beef, Godard sauce, French fries, and mushroom duxelles</i> <i>Add-on pan seared foie gras</i>	31 € 7 €
Filet de Turbot, velouté de poisson et fruits de mer, truffe noire et légumes d'automne (selon arrivage) <i>Turbot fillet, fish and seafood velouté, black truffle, and autumn vegetables (subject to availability)</i>	32 €
Épaule d'agneau en cuisson longue, croûte aux graines de courges et son émulsion <i>Slow-cooked lamb shoulder with a pumpkin seed crust and emulsion</i>	26 €
Dos de cabillaud, crème de moules safranée, chorizo et brunoise de fenouil (selon arrivage) <i>Cod loin, saffron mussel cream, chorizo, and fennel brunoise (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 €
Biscuit noisettes, ganache au mascarpone et chocolat blanc, coeur café et noisette <i>Hazelnut sponge, mascarpone and white chocolate ganache, coffee and hazelnut center</i>	13 €
Moelleux Chocolat, caramel et fèves Tonka <i>Chocolate Cake with Caramel and Tonka Beans</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 €