Notre carte

Nos entrées

Crème de lentillons de Champagne, dés de jambon braisé — 15 €
Cream of Champagne small lentils, diced braised ham

Escargots des Grands Crus et champignons de Paris poêlés, émulsion ail et persil — 18 €
'Grands Crus' snails and pan-fried button mushroom, with a garlic and parsley emulsion

Cheesecake à la truite fumée et à l'aneth (selon arrivage) — 15 €
Smoked trout and dill cheesecake (subject to availability)

Nos plats

Filet de boeuf Simmental, sauce Godard, pommes frites et duxelles de champignons — 31 €
Supplément Escalope de foie gras poêlée — 7 €
Beef, Godard sauce, French fries, and mushroom duxelles
Add-on pan seared foie gras

Filet de turbot, velouté de poisson et fruits de mer, truffe noire et légumes d'automne (selon arrivage) — 32 €
Turbot fillet, fish and seafood velouté, black truffle, and autumn vegetables (subject to availability)

Pavé de cerf sauce au Cognac, confit d'échalotes, noisettes torréfiées, purée de céleri grillé et pomme de terre — 28 €
Venison steak with Cognac sauce, shallot confit, toasted hazelnuts, and a purée of roasted celeriac and potato

Dos de lieu noir, sauce à l'orange et estragon, crème de panais et carottes (selon arrivage) — 27 €
Saithe, orange and tarragon sauce, parsnip and carrot purée(subject to availability)

VEGAN
Velouté de poireaux au lait de seigle, Morilles, oeuf poché et riz de Camargue — 26 €
Leek velouté with rye milk, morels, poached egg, and Camargue rice

Nos desserts

Assiette de fromages AOP — 13 €
Gourmet AOP Cheese Plate

Biscuit Madeleine, brunoise de mangue sabayon passion et coulis exotiques — 11 €
Madeleine sponge, mango brunoise, passion fruit sabayon, and exotic fruit coulis

Financier pistache, compotée de coings et vanille, mascarpone et crème de châtaignes — 11 €
Pistachio financier, quince and vanilla compote, mascarpone, and chestnut cream

Moelleux Chocolat, caramel et fèves Tonka — 13 €
Chocolate Cake with Caramel and Tonka Beans

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