ENTRÉES / STARTERS

HOMARD 26€
Homard, bisque au vin jaune, champignons sautés au persil & mousse pistache
Lobster, vin jaune bisque, sautéed mushrooms with parsley & pistachio mousse

CARPACCIO 22€
Carpaccio de crevette, vinaigrette passion pavot, ananas, crispy gingembre & pousses de basilic
Shrimp carpaccio, passion fruit & poppy seed vinaigrette, pineapple, crispy ginger & basil shoots

FOIE GRAS 21€
Foie gras maison, gel de figue & brioche
Homemade foie gras, fig gel & brioche

TOURTEAU 19€
Chair de tourteau, coulis d'épinard à l'huile d'olive, champignons crus, céleri branche, pomme verte & gel citron
Brown crab meat, spinach coulis with olive oil, raw mushrooms, celery, green apple & lemon gel

CROQUE 18€
Jambon truffé & comté, béchamel à la truffe, jaune d'œuf crémeux & poudre de truffe
Truffled ham & Comté, truffle béchamel, creamy egg yolk & truffle powder

CHOU-FLEUR 16€
Chou-fleur rôti, pamplemousse brûlé, siphon de chou-fleur & vinaigrette gingembre sésame
Roasted cauliflower, burnt grapefruit, cauliflower espuma & ginger-sesame vinaigrette

TOUS NOS PRIX SONT TTC & SERVICE COMPRIS
« Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel. »

PLATS / MAINS

BŒUF 36€
Filet de bœuf, jus de viande & vinaigrette sésame noir
Beef fillet, meat jus & black sesame vinaigrette

POISSON 32€
Filet de maigre, sauce safran, fenouil, moules, aneth & persil
Meagre fillet, saffron sauce, fennel, mussels, dill & parsley

AGNEAU 30€
Selle d'agneau rôtie, jus de viande, harissa de poivron rouge au cumin & coriandre
Roasted saddle of lamb, meat jus, red pepper harissa with cumin & coriander

RAVIOLIS 23€
Farce ricotta épinard, sauce tomate & copeaux de parmesan
Ricotta & spinach filling, tomato sauce & parmesan shavings

GNOCCHI 22€
Sauce potimarron, sauce parmesan, persil & noisettes torréfiées
Red kuri squash sauce, parmesan sauce, parsley & roasted hazelnuts

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Aubergine rôtie, grenade, sauce lait fermenté, zaatar & persil 9€
Roasted eggplant, pomegranate, fermented milk sauce, za'atar & parsley
Pommes de terre grenaille & mayonnaise / *New potatoes & mayonnaise* 8€
Légumes verts, huile d'olive & ciboulette / *Green vegetables, olive oil & chives* 8€
Salade verte & vinaigrette / *Green salad & vinaigrette* 7€

TOUS NOS PRIX SONT TTC & SERVICE COMPRIS
« Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel. »

FROMAGES / CHEESES

SÉLECTION DE 3 FROMAGES D'EXCEPTION 16€
Sainte-Maure de Touraine, tomme de Savoie & comté
Plate of 3 exceptional cheeses

DESSERTS

COOKIE 12€
Cookie trois chocolats & crème vanille
Triple chocolate cookie & vanilla cream

TIRAMISU 12€
Tiramisu café classique, servi à la louche
Classic coffee tiramisu, served with a ladle

ÉCLAIR YUZU 12€
Crème yuzu, coulis de framboise, chantilly vanille, framboises & pistache
Yuzu cream, raspberry coulis, vanilla whipped cream, raspberries & pistachio

FIGUE 12€
Figue rôtie, coulis de figue, crumble amande & chantilly verveine citron
Roasted fig, fig coulis, almond crumble & lemon verbena whipped cream

TOUS NOS PRIX SONT TTC & SERVICE COMPRIS
« Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel. »