

APÉRITIF

Coupe de Champagne EPC Brut (12,5 cl) & Mise en bouche - Soupe de poisson, aïoli de tourteaux
Glass of EPC Brut Champagne (12.5 cl) & Amuse-bouche - Fish soup with crab aïoli

ENTRÉE / STARTER

Pressé de foie gras et céleri rave confit, toast de pain grillé
Pressed foie gras terrine with confit celeriac and toasted country bread
Carpaccio de langoustines, grains de passion et huile d'olive du « moulin d'Estoublon »
Langoustine carpaccio, passion fruit pearls, and olive oil from Moulin d'Estoublon
Boudin de homard, émulsion corail, mijoté de légumes en brunoise
Lobster boudin, coral emulsion, and diced seasonal vegetables
Jambonnettes de cuisses de grenouilles, purée d'ail et coulis de persil
Frog leg drumettes, garlic purée, and parsley coulis
 Velouté de pois cassés, chou kale
Split pea velouté with kale

PLAT / MAIN COURSE

Pavé de légine cuit vapeur et laqué, panais rôti entier
Steamed and glazed Patagonian toothfish, served with whole roasted parsnip
Raviole ouverte de « gambas », sauce « NewBurg »
Open prawn raviolo, "NewBurg" sauce
Carré de veau, condiment olives et câpres, risotto de pomme de terre
Veal loin steak, olive and caper relish, and potato risotto
Filet de bœuf, boulangère de céleri truffé
Beef tenderloin, truffled celeriac boulangère
 Risotto de « konjac » et champignons des bois et des prés
Konjac risotto with wild and meadow mushrooms

FROMAGE / CHEESE

Plateau de fromages de notre « Maître fromager »
Selection from our Maître fromager's cheese board

DESSERT / DESSERT

Paris-Brest *Paris-Brest*
Douceur vanillée et son cœur aux marrons *Vanilla delight with a chestnut heart*
Tarte chocolat caramel aux noix de pécan *Chocolate-caramel tart with pecan nuts*
Fraîcheur passion, gelée d'ananas au yuzu *Passion fruit freshness, pineapple and yuzu jelly*
Mousse glacée mandarine, crumble de noisettes *Frozen mandarin mousse, hazelnut crumble*

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

BOISSONS / DRINKS

Champagne EPC *Champagne EPC*
ou Or

Reclos de la Couronne - Appellation Montagne-Saint-Émilion - Château la Couronne - Thomas Thiou
Reclos de la Couronne - AOC Montagne-Saint-Émilion - Château La Couronne - Thomas Thiou

« Chablis » - AOP Chablis - Vincent Wengier «Chablis» - AOP Chablis - Vincent Wengier

(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande)

1 bottle for 2 guests, alcohol-free menu available on request

ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drink (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'Évian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Évian/Badoit (1l) for 2 guests*

 Végétarien / vegetarian



20h30
8:30 pm



2h15



165€



45€
(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day

**MENU
ENFANT**

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE
STARTER**

**PLAT
MAIN COURSE**

**DESSERT
DESSERT**

**BOISSONS
DRINKS**

Crème de lentilles, jambon Prince de Paris
Cream of lentils with Prince de Paris ham

Suprême de poulet, fine purée de pommes de terre
Chicken supreme, smooth mashed potatoes

Financier à la poire *Pear financier*

Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures
(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.

APÉRITIF

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) & Amuse-bouches
Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) & Amuse-bouches

ENTRÉES / STARTERS

Tatin d'endives, fromage Sainte-Maure-de-Touraine frais et noix
Caramelized endive tart "Tatin-style", fresh Sainte-Maure-de-Touraine goat cheese and walnuts
Bloc de foie gras de canard, condiment citron et orange
Duck foie gras block, citrus condiment (lemon and orange)
Jaune d'œuf confit, compotée de légumes, toast de pain grillé à l'ail
Confit egg yolk, vegetable compote, garlic-toasted bread
Crème de lentilles du Puy, chiffonnade de « jambon Prince de Paris »
Puy lentil cream soup, thinly sliced "Prince de Paris" ham
🍃 Velouté de pois cassé et chou kale *Split pea velouté with kale*

PLATS / MAIN COURSES

Pavé de sandre, crémeux de pommes de terre, coulis d'épinards
Pike-perch fillet, creamy mashed potatoes, spinach coulis
Carré de porcelet rôti, moutarde à l'ancienne et paprika, butternut rôti
Roasted suckling pig rack, wholegrain mustard and paprika jus, roasted butternut squash
Pavé d'agneau façon curry, boulgour de légumes
Lamb loin curry-style, vegetable bulgur wheat
Darne de lieu jaune, fondue de poireaux, sauce au Verjus
Pollack steak, leek fondue, verjuice sauce
🍃 Risotto de « konjac », champignons des bois et des prés
Konjac "risotto" with wild and field mushrooms

DESSERTS / DESSERTS

Financier à la poire *Pear financier cake*
Entremet noix de coco et sa gelée exotique *Coconut entremet with exotic fruit jelly*
Sablé breton chocolat, crémeux arabica *Breton chocolate shortbread, Arabica coffee cream*
Mousse glacée mandarine, crumble noisette *Mandarin iced mousse, hazelnut crumble*
Le Saint-Marcellin de notre Maître fromager *Saint-Marcellin cheese from our Master cheesemaker*

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

BOISSONS / DRINKS

Les Collines de Laure - Viognier - IGP Méditerranée - Jean Luc Colombo (blanc)
Les Collines de Laure - Viognier - IGP Méditerranée - Jean-Luc Colombo (White)
Parallèle 45 - AOC Côtes-du-Rhône - Paul Jaboulet Aîné (rouge)
Parallèle 45 - AOC Côtes-du-Rhône - Paul Jaboulet Aîné (Red)
(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande)
1 bottle for 2 guests, alcohol-free menu available on request
ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drink (25/33 cl) per person*
1 bouteille d'Évian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Évian/Badoit (1l) for 2 guests*

🍃 Végétarien / vegetarian



20h30
8:30 pm



2h15



130€



45€
(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day

MENU ENFANT

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE
STARTER**

**PLAT
MAIN COURSE**

**DESSERT
DESSERT**

**BOISSONS
DRINKS**

Crème de lentilles, jambon Prince de Paris
Cream of lentils with Prince de Paris ham
Suprême de poulet, fine purée de pommes de terre
Chicken supreme, smooth mashed potatoes
Financier à la poire *Pear financier*
Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures
(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.