

APÉRITIF

Coupe de Champagne EPC Brut (12,5 cl) & Mise en bouche
 Madeleines origan & polenta - Gaspacho courgette & petits pois
Glass of EPC Brut Champagne (12.5 cl) & Amuse-bouche
Oregano and polenta madeleines – Zucchini and green pea gazpacho

ENTRÉES / STARTERS

Carpaccio de bar français, baie de Timut, huile d'olive du moulin
French sea bass carpaccio, Timut pepper, olive oil from the mill
 Foie gras de canard, compotée de rhubarbe & cardamome, demi-brioche
Duck foie gras, rhubarb and cardamom compote, half brioche
 Chair de tourteau servie dans son œuf, sur un nid de frisée fine et d'herbes fraîches
Crab meat served in its egg, on a bed of finely frisée lettuce and fresh herbs
 Fine salade gourmande aux escargots sauvages rôtis, lardons et croûtons, vinaigrette au jus de viande
Delicate salad with roasted wild snails, lardons and croutons, dressed with a meat-juice vinaigrette
 🍅 Tomate cœur de bœuf grillée et fumée, burratina et basilic
Grilled and smoked oxheart tomato, burratina and basil

PLATS / MAIN COURSES

Filet de sériole, légumes au citron, condiment tomate & olive
Amberjack fillet, lemon vegetables, tomato and olive condiment
 Selle d'agneau farcie, artichauts poivrade façon barigoule, jus court au romarin
Stuffed saddle of lamb, baby artichokes barigoule-style, light rosemary jus
 Cœur de filet de bœuf, jus réduit au porto, purée de céleri fumé
Beef tenderloin heart, reduced port jus, smoked celeriac purée
 Pavé de maigre rôti, crémeux de petits pois, condiment poivron grillé
Roasted meagre fillet, creamy green peas, grilled pepper condiment
 🍅 Céleri-rave rôti longuement, noisettes, jus concentré au shiitake
Slow-roasted celeriac, hazelnuts, concentrated shiitake jus

FROMAGE / CHEESE

Brie de Meaux, champignons de Paris, huile de noisette *Brie de Meaux, button mushrooms, hazelnut oil*

DESSERTS / DESSERTS

Tartelette sablée chocolat noir & noisettes torréfiées *Dark chocolate shortcrust tartlet with toasted hazelnuts*
 Douceur litchi & fruit de la passion *Lychee and passion fruit delight*
 Entremet à la verveine, confit de fraise des bois *Verbena Entremet, wild strawberry confit*
 Mousse glacée mangue & citron vert, compotée exotique *Mango and lime iced mousse, exotic fruit compote*
 Madeleine de Commercy, ganache chocolat blanc et fruits rouges
Madeleine de Commercy, white chocolate ganache and red berries

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 (vin rouge)
Reclos de la Couronne - AOC Montagne-Saint-Émilion - Château La Couronne - Thomas Thiou (red wine)
 « Chablis » - AOP Chablis - Vincent Wengier (vin blanc)
"Chablis" - AOP Chablis - Vincent Wengier (white wine)
 (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'eau BE WTR plate ou pétillante (75cl) pour 2 personnes
1 bottle of still or sparkling BE WTR water (75cl) for 2 people

🍅 Végétarien / vegetarian

(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.



20h30
8:30 pm

2h15



170€



45€
(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day

APÉRITIF

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) & Amuse-bouches Madeleines origan & polenta - Gaspacho courgette & petits pois
Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) & Amuse-bouches Oregano and polenta madeleines – Zucchini and green pea gazpacho

ENTRÉES / STARTERS

Tartare de daurade, leche de tigre yuzu

Sea bream tartare, yuzu leche de tigre

Artichaut violet en barigoule, truite fumée et noisettes torréfiées

Violet artichoke barigoule, smoked trout and toasted hazelnuts

Poulpe français à la plancha, aioli de citron confit

French octopus a la plancha, preserved lemon aioli

Tataki de faux-filet, chou au sésame, crème de raifort

Sirloin tataki, sesame cabbage, horseradish cream

🍷 Tomato cœur de bœuf grillée et fumée, burrata de bufflonne, pesto de basilic

Grilled and smoked oxheart tomato, buffalo burrata, basil pesto

PLATS / MAIN COURSES

Poitrine de porc du Perche confite, polenta crémeuse aux herbes, jus réduit

Confit Perche pork belly, creamy herb polenta, reduced jus

Filet de bar sur plancha, légumes verts et émulsion de coquillages aux algues

Plancha-seared sea bass fillet, green vegetables and shellfish-algae emulsion

Magret de canard aux pignons de pin, jus de balsamique, crémeux de carottes

Duck breast with pine nuts, balsamic jus, creamy carrots

Esturgeon d'Aquitaine, risotto de légumes, jus corsé

Aquitaine sturgeon, vegetable risotto, rich jus

🍷 Céleri-rave rôti longuement, noisettes, jus de légumes concentré de shiitake

Slow-roasted celeriac, hazelnuts, shiitake-infused vegetable jus

FROMAGE OU DESSERTS / CHEESE OR DESSERTS

Chaource affiné, chutney de pomme aux noix *Matured Chaource cheese, apple and walnut chutney*

Tartelette abricot, crème d'amande *Apricot tartlet, almond cream*

Tentation, vanille chocolat *Vanilla and chocolate temptation*

Onctueux au fromage frais, cassis noir de Bourgogne *Creamy fresh cheese dessert, Burgundy blackcurrant*

Mousse glacée mangue & citron vert, compotée exotique *Mango and lime iced mousse, exotic fruit compote*

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

BOISSONS / DRINKS

Nos terroirs bio - « Font Lever le Soleil » - AOC Côtes du Rhône (vin rouge)

Nos terroirs bio - « Font Lever le Soleil » - AOC Côtes du Rhône (red wine)

Château Pesquié - Terrasses - AOC Ventoux (vin blanc) *Château Pesquié - Terrasses - AOC Ventoux (white wine)*

(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'eau BE WTR plate ou pétillante (75cl) pour 2 personnes

1 bottle of still or sparkling BE WTR water (75cl) for 2 people

🍷 Végétarien / vegetarian



20h30
8:30 pm



2h15



135€



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

Le traditionnel œuf mayo avec petits croûtons
Traditional egg mayonnaise with croutons

Suprême de volaille, jus court, mousseline de pomme de terre
Chicken supreme, light jus, potato mousseline

Tartelette chocolat & noisettes *Chocolate and hazelnut tartlet*

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.