

A L'AUBE DU PRINTEMPS...

RISO DE PETIT EPEAUTRE – Jus de veau <i>Asperges vertes</i>	32 €
PATE EN CROUTE – Volaille & anguille fumée <i>Légumes pickles, condiment cresson</i>	36 €
SAINT JACQUES A CRU– Crème de chou-fleur <i>Caviar Krystal Gold de la maison Kaviari</i>	46 €
OEUF – Crème de laitue <i>Œuf cuit à basse température, beurre noisette</i>	24 €
MAQUEREAUX - Marinés au sel & fumés au thym – Brocoli <i>Emulsion thym citron</i>	36 €
SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE – Jus vinaigré <i>Légumes racines rôtis, condiment moutarde violette</i>	38 €
TURBOT MATELOTE – Sauce au vin rouge <i>Poitrine de porc, anguille à la meunière, purée d'épinards</i>	48 €
MERLAN EN CROUTE DE PAIN – Sauce au vin jaune <i>Condiment persil & artichauts dans tous ces états</i>	32€
TIMBALE DE HOMARD ET RIS DE VEAU – Homardine <i>Homard cuit au bouillon, ris de veau rôti, champignons boutons</i>	72 €
CÔTE DE VEAU FRANÇAISE – à partager <i>Asperges vertes & marjolaine, jus de veau</i>	62 €
CARRE ET SELLE D'AGNEAU RÔTIS – Jus d'agneau <i>Légumes d'Eric Roy au sautoir</i>	40 €
FILET DE BOEUF – Jus de bœuf <i>Pommes macaires & pommes soufflées</i>	41 €
NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES	18 €
CUBE CHOCO-COCO – Ganache lactée et crumble	19 €
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES – Sorbet avocat	19 €
LE SOUFFLE CHOCOLAT– Glace vanille	19 €
NOTRE TIRAMISU	19 €

SPRINGTIME DAWN...

WHEAT SPELT RISOTTO– Veal jus <i>Green asparagus</i>	32 €
PÂTÉ EN CROUTE – Poultry & smoked eel <i>Pickles and cress condiment</i>	36 €
SCALLOPS – Cauliflower cream <i>Carpaccio, osciètre Kaviari gold caviar</i>	46 €
EGG – Lettuce cream <i>Cooked at low temperature, brown butter</i>	28 €
MACKEREL – Marinated with salt and smoked in thyme <i>Broccoli & thyme-lemon emulsion</i>	24 €
SCALLOPS FROM LA BAIE DE SEINE – Pickled jus <i>Roasted forgotten vegetables, purple mustard</i>	38 €
“MATELOTE” TURBOT FISH – Red wine sauce <i>Pork belly, eel, spinach purée</i>	48 €
WHITING FISH IN BREAD CRUST – Yellow wine sauce <i>Artichokes variation</i>	32€
LOBSTER & SWEETBREAD TIMBALE – Homardine sauce <i>Lobster cooked in a broth, roasted sweetbread & Parisian mushrooms</i>	72 €
FRENCH VEAL CHOP – To share <i>Green asparagus, marjoram & veal jus</i>	62 €
ROASTED LAMB – Lamb jus <i>Rack & saddle, Eric Roy vegetables</i>	40 €
BEEF FILLET –Beef jus <i>“Pommes macaires” & blown potatoes</i>	41 €
OUR CHEESE SELECTION	18 €
CHOCO-COCO CUBE – Milky ganache & crumble	19 €
CHOCOLATE SOUFFLE – Vanilla ice cream	19 €
PAVLOVA EXOTIC FRUITS – Avocado sorbet	19 €
OUR TIRAMISU	19 €

Head Chef: Grégory Réjou