

LA CARTE

NOS ENTREES

Méli-Mélo de Champignons & Coques, Sablé de Parmesan & Emulsion de Coques Marinières 15€

Mushroom & Cockles Méli-Mélo, Parmesan Shortbread & Emulsion of Marinated Cockles

***Montlouis-Sur-Loire "Les Grand Clos" 2021 Le Rocher Des Violettes 12cl** 13€

Gambas Rôties Salicorne, Artichaut & Bisque Mousseuse 17€

Roast prawns Salicorne, Artichoke & Foamy Bisque

***Soave 2022 Zeni, Italie 12cl** 9€

Saumon D'Ecosse Fûmé, Concassé de Tomate Au Gingembre, Emulsion Orange & Sponge Cake Végétale 17€

Smoke Salmon from Scotland, Crushed Tomato With Ginger, Orange Emulsion & Vegetal Sponge Cake

***Alsace "Méli-Mélo" 2018 Vignoble Des 3 Terres 12cl** 7€

Foie Gras, Sphère de Mangue, Purée D'Oignon & Pain Brûlé 20€

Foie Gras, Mango Sphere, Onion Puree & Burned Bread

***Autriche "Chardonnay Spätlese" 2021 W.Landeur 12cl** 10€

NOS POISSONS

Rouget Rôti, Haricot Blanc, Chorizo & Jus de Poisson 22€

Roasted Red Mullet, White Beans, Chorizo and Fish Juice

***Rioja "La Vendimia" 2021, Palacios Remondo 12cl** 10€

Filet de Bar, Céleri Cuit à L'étouffer, Purée Au Chocolat Blanc, Miroir de Court-Bouillon 29€

Sea Bass Filet, smothered celery, white chocolate puree, mirror of Court-Bouillon

***Tokaji "Szász Furmint" 2023 Château De Sárospatak** 10€

**Suggestion Du Chef Sommelier*



NOS PLATS

Poitrine de Porc Confité Vingt-Quatre Heures, Pomme de Terre en Crémeux & Mille-Feuille, Jus Tranché	24€
Twenty-Four Hours Candied Pork Breast, Creamy Potato & Mill Leaves, Sliced Juice	
*Beaujolais Village 2023 Julien Sunier 12cl	9€
Magret de Canard Laqué Sauce "Caille", Riz Djon-Djon, Oignon Mariné & Mayonnaise Au Cresson	28€
Duck Magret Lacquered Sauce "Caille", Djon-Djon Rice, Marinated Onion & Watercress Mayonnaise	
*Bourgueil "Jour De Soif" 2023 Domaine du Bel Air 12cl	9€
Bavette Angus, Mousseline de Pomme de Terre, Sauce Vieux Comté & Ail Noir	32€
Bavette Angus, Mousseline Potato, Old Comté Sauce & Black Garlic	
*Riverina "Shiraz" 2018 De Bortoli 12cl	12€

NOS GOURMANDISES

Glace & Sorbets	12€
<i>Ice Cream & Sorbets</i>	
*Sélection Du Chef Pâtissier	
Esprit D'un MilleFeuille Italien, Crème Tiramisu & Tuile Café	12€
<i>Esprit MilleFeuille Italien Tiramisu Cream & Coffee Tuile</i>	
*Porto Tawny 10ans Graham's 10cl	13€
Tatin, Pressé Pomme Coing Caramélisé, Amande & Glace Tonka	14€
<i>Tatin, Pressed Caramelised Apple Quince, Almond & Tonka Ice Cream</i>	
*Italie Passito Dinoto "Scarmazzo" 2018 Rudini 10cl	14€
Tartelette Figue Rôtis & Ganache Chocolat Blanc	15€
<i>Roasted Fig & White Chocolate Ganache Tartlet</i>	
*Italie Primitivo Di Maduria San Marzano 10cl	13€

**Suggestion Du Chef Sommelier*

NOS MENUS

DÉJEUNER

(Selon Nos Sélections du Marché)

(Du Mardi au Vendredi)

(Hors Jours Fériés)

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 25€

Entrée / Plat / Dessert 34€

DÉCOUVERTE 75€

Amuse-Bouche

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

Mignardise

ACCORD METS ET VINS 40€

*4 Verres de 10cl Pour Le Menu Découverte.
Recommandé Par Notre Chef Sommelier*

ENFANT 14€

*Volaille Ou Poisson / Frites Ou Autres
Glace / Sorbet Ou Dessert du Moment*