

POUR COMMENCER... TO START...

Le Velouté

VELOUTE DE POTIMARRON, OEUF MOLLET
CHATAIGNE

Pumpkin velvet, chestnut boiled egg

11 €

La salade

SALADE VERT, GESIER DE CANARD CONFIT ET
CROUTONS DE FOCACCIA

Green salad, confit duck gaze and focaccia

12 €

Le Tartare

DE SAINT JACQUES, CREME ACIDULEE ET CHIPS DE
PAIN

*Scallop tartar, acidulated cream and bread
chips*

12 €

À SUIVRE... TO BE CONTINUED...

Les Pâtes

RIGATONI A LA TRUFFE, SAUCE POULETTE,
PARMESAN, JAMBON TRUFFÉ

*Truffle rigatoni, poulette sauce, parmesan
cheese, truffled ham*

26 €

Le Thon

MI-CUIT, RISOTTO VENERE, CEBETTES FRAICHES,
BEURRE BLANC SAFRANE, LEGUMES DE SAISON

*Rare tuna, venere rice risotto, fresh spring
onions, saffron-infused white butter sauce*

25 €

Le Cochon

SAUCISSE DE L'AVEYRON, ALIGOT ET
FARCOUS

Aveyrin sausage, aligot and farcous

23 €

JOSPER GRILL

COEUR D'ENTRECÔTE

37€

SOLE ENTIER SAUVAGE

38€

TOUT EN DOUCEUR... / VERY SOTLY...

Les Fruits

CARPACCIO D'ORANGE FLEUR D'ORANGER ET
GLACE CANNELLE

Orange carpaccio and cinnamon ice cream

10 €

La Gaufre

GAUFRE CHAUDE, CHANTILLY, FRUITS FRAIS

Hot waffle, whipped cream, fresh fruits

10 €

Le Moelleux

MOELLEUX CHOCOLAT VALRHONA

Valrhona chocolate cake

12 €