



À PARTAGER

- Charcuterie maison Montalet : Saucisse sèche ... 12 €*
Saucisse sèche avec truffe ... 13 €
Tarama poutargue et citron vert ... 14 €
Bonbon de langoustine, vinaigrette mangue piment ... 16 €
« Croque Yoyo » Saint Nectaire, beurre truffé ... 18 €
Pressé de volaille, foie gras et girolles, condiment trompettes de la mort ... 25 €
6x Huîtres Gillardeau spéciales n°3, vinaigre échalotes & beurre au piment d'Espelette ... 26 €

ENTRÉES

- Escargots feuilletés au beurre persillé ... 18 €*
Carpaccio de betteraves multicolores, chèvre frais, cébette et petits croûtons ... 18 €
Velouté de cèpes, fricassée de châtaigne au foie gras ... 22 €
Cuisses de grenouille façon meunière, piment gingembre ail ... 24 € En plat ... 40 €
Crudo de Saint-Jacques aux agrumes, feuilles de carmine, huile de noisette ... 26 €

POISSONS & FRUITS DE MER

- Vol-au-vent « Paris – Deauville » (crevettes, moules, lotte, champignons), sauce normande ... 38 €*
Filet de daurade snacké, fenouil confit, sauce Billy By ... 42 €
Bar entier rôti à la catalane (à partager pour 2) ... 90 €

VÉGÉTARIENS

- Risotto de petit épeautre façon forestière ... 32 €*
Topinambours confits en persillade, coulis de cresson au beurre noisette ... 32 €



VIANDES

- Suprême de volaille fermière des Landes à la crème truffée, légumes glacés ... 42 €*
Côte de veau rôtie, condiment câpre olive citron ... 46 €
Filet de bœuf français (180gr min), sauce deux poivres parfumés, pommes gaufrettes ... 48 €
Supplément foie gras poêlé ... 15 €
Fricassée de ris de veau, panais et anguille fumée ... 56 €
Traditionnel bœuf bourguignon, croûtons à l'ail (à partager pour 2) ... 85 €

GARNITURES

- Demi - Cœur de laitue vinaigrette ... 5 €*
Purée de pommes de terre montée au beurre ... 5 €
Frites maison ... 6 €
Légumes de saison ... 6 €
Poêlée de champignons ... 8 €
Le péché mignon : Les Casarecce à la Parisienne (jambon blanc, comté) ... 6 €

FROMAGES

- Les Fromages de chez Taka & Vermo, granola maison et chutney (90g) ... 18 €*

DESSERTS

- Charlotte aux poires et marron ... 16 €*
Mousse chocolat 70 % tiède, praliné noisette, glace sarrasin ... 18 €
Soufflé chaud aux pommes façon tatin, sorbet pomme Calvados (à commander en début de repas) ... 18 €
Gratin d'agrumes au champagne, sorbet champagne Charles Heidsieck ... 20 €
L'île flottante à partager, noix de pécan caramélisées ... 22 €

Coupe glacée du moment ... 3 parfums ... 12 €
Sorbets : Poire – Citron – Mangue – Pomme/ Calvados
Glaces (œuf) : Vanille – Chocolat – Sarrasin



TO SHARE

- Charcuterie Maison Montalet : Dry sausage ... 12 €*
Dry sausage with truffle ... 13 €
Tarama, bottarga and lime ... 14 €
Langoustine bonbon with mango and chili vinaigrette ... 16 €
« Croque Yoyo » Saint Nectaire, truffle butter ... 18 €
Pressed poultry, foie gras and girolles, death trumpets condiment ... 25 €
6x Gillardeau oysters special n°3, butter with Espelette pepper and shallots vinegar ... 26 €

STARTERS

- Puff pastry snails with parsley butter ... 18 €*
Multicolored beet carpaccio, fresh goat cheese, green onions and croutons ... 18 €
Porcini mushroom veloute, chestnut and foie gras fricassee ... 22 €
Meunière butter Frog legs, sweet pepper-ginger-garlic ... 24 €
Main course ... 40 €
Scallops crudo and agrums, carmin leaf and hazelnut oil ... 26 €

FISH & SEAFOOD

- “Paris - Deauville” Puffed pastry “Vol-au-vent” (shrimps, mussels, monkfish, mushrooms),
full-bodied creamy juice ... 38 €*
Snacked seabream filet, confit fennel and Billy by sauce ... 42 €
Whole sea bass roasted, Catalan style (for 2 people) ... 90 €

VEGGIE

- Small spelt risotto, chanterelles and truffle oil ... 32 €*
Jerusalem artichoke, yellow wine emulsion, watercress juice ... 32 €



MEATS

- Farm poultry filet from the Landes, truffle cream sauce and glazed vegetables ... 42 €*
Roasted veal chop, capers olives and lemon condiment ... 46 €
French beef tenderloin (min 180g), green & black pepper sauce, potato wafer crisps ... 48 €
Fried foie gras supplement ... 15 €
Veal sweetbread fricassee, smoked eel and parsnip ... 56 €
Traditional beef bourguignon, garlic croûton (for 2 people) ... 85 €

SIDES

- Half-heart of lettuce vinaigrette ... 5 €*
Butter mashed potatoes ... 5 €
French fries ... 6 €
Seasonal vegetables ... 6 €
Sautéed mushrooms ... 8 €
The guilty pleasure: Parisian style casarecce pasta (with ham and comté) ... 6 €

CHEESES

- Cheeses from Taka & Vermo, home-made granola, chutney (90g) ... 18 €*

DESSERTS

- Pear and chestnut Charlotte ... 16 €*
Warm chocolate mousse 70%, hazelnut praline, buckwheat ice-cream ... 18 €
Warm apple soufflé, apple Calvados sorbet (to be ordered with mains) ... 18 €
Agrums gratin, Charles Heidsieck champagne sorbet... 20 €
Floating island to share, caramelized pecans ... 22 €

Ice-cream and sorbets of the moment ... 3 flavors ... 12 €
Sorbets : Pear – Lemon – Mango – Apple/ Calvados
Ice-cream (contains egg) : Vanilla – Chocolate – Buckwheat