



## À PARTAGER

- Charcuterie maison Montalet : Saucisson sec ... 13 €*  
*Saucisson sec parfumé à la truffe ... 14 €*  
*Tarama poutargue et citron vert ... 16 €*  
*Bonbon de langoustine, vinaigrette mangue piment ... 16 €*  
*« Croque Yoyo » Saint Nectaire, beurre truffé ... 20 €*  
*Pâté en croute de canard, foie gras à la pistache et pickles de légumes ... 25 €*  
*6x Huîtres Gillardeau spéciales n°3, vinaigre échalotes & beurre aux algues ... 26 €*

## ENTRÉES

- Soupe à l'oignon gratinée ... 18 €*  
*Salade d'endives en vinaigrette, poire, anchois et copeaux de parmesan ... 18 €*  
*Escargots feuilletés au beurre persillé ... 20 €*  
*Œufs façon meurette, lard et champignons ... 24 €*  
*Cuisses de grenouille façon meunière, piment gingembre ail ... 24 € En plat ... 40 €*

## POISSONS & FRUITS DE MER

- Vol-au-vent « Paris – Deauville » (crevettes, moules, lotte, champignons), sauce normande ... 38 €*  
*Cœur de cabillaud, sucrine braisée au soja, sauce hollandaise légère ... 44 €*  
*Daurade grillée, condiment à la grenobloise (à partager pour 2) ... 90 €*

## VÉGÉTARIENS

- Risotto de céleri rave aux perles du Japon, cresson de fontaine ... 34 €*  
*Ravioles de courge au beurre de sauge, émulsion de parmesan ... 36 €*



## VIANDES

- Fricassé de volaille façon chasseur ... 44 €*  
*Filet de canette rôti, sauce à l'orange ... 46 €*  
*Filet de bœuf (180gr min), sauce deux poivres parfumés, pommes gaufrettes ... 48 €*  
*Supplément foie gras poêlé ... 15 €*  
*Pomme de ris de veau au sautoir, ragoût de lentilles aux lardons ... 56 €*  
*Blanquette de veau aux petits légumes (à partager pour 2) ... 90 €*

## GARNITURES

- Demi - Cœur de laitue vinaigrette ... 5 €*  
*Purée de pommes de terre montée au beurre ... 5 €*  
*Riz pilaf ... 6 €*  
*Frites maison ... 6 €*  
*Légumes de saison ... 6 €*  
*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

- Millefeuille à la vanille, pommes rôties ... 16 €*  
*Parfait glacé orange et cointreau, gelée d'orange sanguine, meringue craquante ... 18 €*  
*Mousse chocolat 70 % tiède, praliné noisette, glace sarrasin ... 18 €*  
*Soufflé chaud façon Mont-Blanc, sorbet cassis, crème montée (à commander en début de repas) ... 22 €*  
*L'île flottante à partager, noix de pécan caramélisées ... 24 €*  
  
*Coupe glacée du moment ... 3 parfums ... 12 €*  
*Sorbets : Poire – Citron – Cassis – Mangue – Pomme/ Calvados*  
*Glaces (œuf) : Vanille – Chocolat – Sarrasin*



## TO SHARE

- Charcuterie Maison Montalet : Dry sausage ... 12 €*  
*Dry sausage seasoned with truffle ... 13 €*  
*Tarama, bottarga and lime ... 16 €*  
*Langoustine bonbon with mango and chili vinaigrette ... 16 €*  
*« Croque Yoyo » Saint Nectaire, truffle butter ... 20 €*  
*Pâté en croute, foie gras with pistachios and pickled vegetables ... 25 €*  
*6x Gillardeau oysters special n°3, seaweed butter and shallots vinegar ... 26 €*

## STARTERS

- Gratinated onion soup ... 18 €*  
*Endives salad, pear, anchovies, vinaigrette and parmesan ... 18 €*  
*Puff pastry snails with parsley butter ... 20 €*  
*Eggs “meurette” style, fresh lard and mushrooms ... 24 €*  
*Meunière butter Frog legs, sweet pepper-ginger-garlic ... 24 €* *Main course ... 40 €*

## FISH & SEAFOOD

- “Paris - Deauville” Puffed pastry “Vol-au-vent” (shrimps, mussels, monkfish, mushrooms),  
full-bodied creamy juice ... 38 €*  
*Cod, soja braised lettuce and Hollandaise sauce ... 44 €*  
*Whole roasted seabream, grenobloise condiment (for 2 people) ... 90 €*

## VEGGIE

- Celeriac risotto, japanese pearls and watercress juice ... 34 €*  
*Fresh butternut ravioli, sage butter and parmesan emulsion ... 36 €*



## MEATS

- Poultry fricassee “chasseur” style ... 44 €*  
*Duck filet, glazed orange sauce ... 46 €*  
*Beef tenderloin (min 180g), green & black pepper sauce, potato wafer crisps ... 48 €*  
*Fried foie gras supplement ... 15 €*  
*Veal sweetbread, lentils ragout with lard ... 56 €*  
*Veal blanquette with seasonal vegetables (for 2 people) ... 90 €*

## SIDES

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

## CHEESES

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

## DESSERTS

- Mille-feuille, vanilla cream and roasted apples ... 16 €*  
*Orange and Cointreau iced Parfait, blood orange gelée, crispy meringue ... 18 €*  
*Warm chocolate mousse 70%, hazelnut praline, buckwheat ice-cream ... 18 €*  
*Warm “Mont-Blanc” style soufflé, blackcurrant sorbet, whipped cream (to be ordered with mains) ... 22 €*  
*Floating island to share, caramelized pecans ... 24 €*  
  
*Ice-cream and sorbets of the moment ... 3 flavors ... 12 €*  
*Sorbets : Pear – Lemon – Mango – Apple/ Calvados*  
*Ice-cream (contains egg) : Vanilla – Chocolate – Buckwheat*