



À PARTAGER

- Charcuterie maison Montalet : Saucisson sec ... 13 €*
Saucisson sec assaisonné à la truffe ... 14 €
Guacamole de céleri et livèche, citron et piment doux ... 16 €
Bonbon de langoustine, vinaigrette mangue piment ... 16 €
Tarama poutargue et citron vert ... 16 €
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

- Escargots feuilletés au beurre persillé ... 18 €*
Belles asperges blanches, sauce mousseline ... 22 €
Tartare de bœuf au couteau sur os à moelle ... 22 €
Crudo de bar, gaspacho vert, huile d'olive et citron ... 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 €*
Lieu jaune en viennoise, sauce tartare ... 42 €
Aile de raie pochée, condiment à la grenobloise (à partager pour 2) ... 90 €

VÉGÉTARIENS

- Gnocchis, petits pois, pesto de pistache et roquette ... 36 €*
Feuilleté de légumes printaniers, velouté d'asperges vertes, salade frisée ... 36 €



VIANDES

Cuisse de canard confite, jus court miel et estragon, pousses de salade en vinaigrette ... 44 €

Suprême de volaille fermière aux morilles et vin jaune ... 46 €

Filet de bœuf (180gr min), sauce deux poivres parfumés, pommes gaufrettes ... 48 €

Supplément foie gras poêlé ... 12 €

Pomme de ris de veau au sautoir, petits pois à la française ... 56 €

Traditionnel Navarin d'agneau aux légumes printaniers (à partager pour 2) ... 90 €

GARNITURES

Demi - Cœur de laitue vinaigrette ... 5 €

Purée de pommes de terre montée au beurre ... 5 €

Haricots verts ... 6 €

Frites maison ... 6 €

Légumes de saison ... 6 €

Gratiné de macaronis à la béchamel ... 6 €

FROMAGES

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

DESSERTS

Riz au lait, caramel fleur de sel, noisettes torréfiées ... 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 Belle Hélène (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

Glaces (œuf) : Vanille – Chocolat – Sarrasin



TO SHARE

- Charcuterie Maison Montalet : Dry sausage ... 12 €*
Dry sausage seasoned with truffle ... 13 €
Celery Guacamole with lovage, lemon and sweet pepper ... 16 €
Tarama, bottarga and lime ... 16 €
Langoustine bonbon with mango and chili vinaigrette ... 16 €
Pâté en croute, foie gras with pistachios and pickled vegetables ... 25 €
6x Gillardeau oysters special n°3, seaweed butter and shallots vinegar ... 26 €

STARTERS

- Puff pastry snails with parsley butter ... 18 €*
White asparagus, mousseline sauce ... 22 €
Beef tartare seasoned on bone marrow ... 22 €
Seabass crudo, green gazpacho, olive oil and lemon ... 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 €*
Pollack Viennese-style, tartare sauce ... 42 €
Poached ray wing, grenobloise condiment (for 2 people) ... 90 €

VEGGIE

- Gnocchis, fresh peas, pistacchio pesto and arugula ... 36 €*
Spring vegetables puff pastry, green asparagus veloute and mixed greens ... 36 €



MEATS

- Confit duck leg, honey and tarragon juice, seasoned salad leafs ... 44 €*
Farm poultry, morels and yellow wine sauce ... 46 €
Beef tenderloin (min 180g), green & black pepper sauce, potato wafer crisps ... 48 €
Fried foie gras supplement ... 12 €
Veal sweetbread, french-style peas and lardons ... 56 €
Traditional lamb navarin with springtime vegetables (for 2 people) ... 90 €

SIDES

- Half-heart of lettuce vinaigrette ... 5 €*
Butter mashed potatoes ... 5 €
Green beans ... 6 €
French fries ... 6 €
Seasonal vegetables ... 6 €
Gratinated macaroni, fresh bechamel ... 6 €

CHEESES

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

DESSERTS

- Riz au lait, salted caramel and roasted hazelnuts ... 16 €*
Orange and Cointreau iced Parfait, blood orange gelée, crispy meringue ... 18 €
Warm chocolate mousse 70%, hazelnut praline, buckwheat ice-cream ... 18 €
Warm "Belle Helene" style soufflé (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 – Blackcurrant
Ice-cream (contains egg) : Vanilla – Chocolate – Buckwheat