



ENTRÉES

Starters

- Raviole de langoustine, fèves, petits pois,
consommé de crustacés

Langoustine ravioli, fava beans, green peas, shellfish consommé

40
- Daurade royale marinée, bouillon glacé à la livèche

Marinated sea bream, lovage-infused broth

36
- Ouf bio mollet, vieux Comté AOP, pousses d'épinards

Soft-boiled organic egg, aged Comté AOP cheese, baby spinach

32
- Foie gras de canard au naturel, rhubarbe

Duck foie gras, served natural, rhubarb

38
- Tomate cœur de bœuf grillée, basilic

Grilled Beefsteak Tomato, Basil

32

PLATS

Main Courses

- Bar rôti, girolles, artichauts violets, sauce Noilly Prat

Roasted sea bass, chanterelles, baby purple artichokes, Noilly Prat sauce

63
- Homard entier, légumes de printemps, sauce Américaine

Whole lobster, spring vegetables, American sauce

78
- Volaille de chez Tauzin «façon chasseur»

Tauzin's Chicken «façon chasseur»

48
- Filet de bœuf, moelle gratinée, pommes dauphines, salade d'épinards

Beef fillet, gratinated bone marrow, pommes dauphine, warm spinach salad

51
- Vol-au-vent, courgettes, morilles, sauce au vin jaune

Vol-au-vent, zucchini, morels, yellow wine sauce

42

À PARTAGER

To share

- Sole meunière, pommes vapeur

Sole meunière, steamed potatoes

190

FROMAGE

Cheese

- Sélection de fromages par Ludovic Bisot, MOF fromager - affineur

Cheese selection by Ludovic Bisot, MOF fromager - affineur

18

DESSERTS

- Pêche rôtie, glace au thym citron

Roasted peach, thyme lemon ice cream

18
- Mille-feuille vanille, caramel

Vanilla mille-feuille, caramel

18
- Tout chocolat, glace tonka

All-chocolate dessert with tonka ice cream

22
- Rhubarbe, fraise Gariguet

Rhubarb, Gariguet strawberries

22
- Vacherin aux fruits rouges

Red berries vacherin

22