

Desserts

Crème renversée au caramel	10
Crème caramel	
Espuma à la vanille, poires confites et gel de poiré, glace aux épices	11
Vanilla espuma, candied pears, perry gel, and spiced ice cream	
Tarte croustillante aux figues noires, yaourt grec glacé	12
Crispy black fig tart, frozen Greek yogurt	
Sundae au popcorn et caramel au beurre salé	12
Popcorn sundae with salted butter caramel	
Chocolat noir et gianduja cuits à la minute, crème glacée à la noisette	24
Dark chocolate and gianduja cooked to order, hazelnut ice cream	
Affogato al caffè	7
Affogato al caffè	

à partager
to share



Entrées

Velouté de champignons, espuma d’herbes et croûtons briochés 	17
Creamy mushroom soup, herb espuma, and brioche croutons.	
Gravelax de daurade, marinade passion-piment, papaye verte, quinoa soufflé	21
Sea bream gravlax, passion fruit and chili marinade, green papaya, and puffed quinoa	
Tatin d’oignons de Roscoff, crème crue au thym 	17
Roscoff onion tarte Tatin, raw cream infused with thyme	
Poireaux vinaigrette et truite fumée	15
Leeks with vinaigrette and smoked trout	
Chou kale, vinaigrette au miso, noix de pécan et vieux Comté	16
Kale salad, miso vinaigrette, pecan nuts, and aged Comté cheese	
Croustillant de risotto, crudo de bar et aioli au piment fumé	20
Crispy risotto, sea bass crudo, and smoked chili aioli	
Véritable César 	15
Caesar salad	
Stracciatella, caramel de barolo et figues rôties, huile de basilic 	19
Stracciatella, Barolo caramel and roasted figs, basil oil	
Tonnato Vitello	24
Tonnato Vitello	
Foie gras des Landes, condiment de poires	27
Duck foie gras from Les Landes, pear condiment	

 : Offre végétarienne / Veggie option

Tous nos prix sont indiqués en Euros. Service compris, Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.
All our prices are indicated in euros. Service included – Price includes all taxes. Allergen list available on request.

Plats

Tartare de bœuf, jaune d’œufs confits et brioche	26
Beef tartare, candied egg yolk and brioche	
Paccheri, crème de potiron au pecorino et chair de crabe bleu de Méditerranée	29
Paccheri with pumpkin cream, pecorino, and Mediterranean blue crab	
Demi-coquelet en crapaudine, sauce diable	28
Butterflied half spring chicken, devil sauce	
Poulpe rôti et chakchouka, huile de basilic	35
Roasted octopus, shakshouka and basil oil	
Pavé de lieu jaune snacké, carottes fanes et beurre nantais à l’avruga	30
Seared pollock fillet, baby carrots, and Nantais butter with Avruga	
Joue de bœuf « bourguignon »	32
Beef cheek "Bourguignon"	
Aubergine comme un steak au poivre 	21
Eggplant like a pepper steak	
Belle entrecôte et sa béarnaise	49
Rib steak, sauce béarnaise	

Garnitures

Purée de pommes de terres maison	6
Mashed potatoes	
Poêlée de champignons de saison	8
Sautéed seasonal mushrooms	
Pommes de terre grenailles rôties au four	6
Roasted potatoes	
Salade et parmesan	4
Mixed green salad with parmesan	