



Déjeuner - Lunch

Entrées

Crudo de daurade, ananas et gel d'estragon Sea bream crudo, pineapple and tarragon gel	20
Tatin d'oignons de Roscoff, crème crue au thym Roscoff onion tarte tatin, raw cream infused with thyme	17
Véritable César Caesar salad	15
Gravlax de saumon aux agrumes, yaourt grec et huile de menthe Salmon gravlax with citrus fruits, Greek yogurt and mint oil	22
Œuf parfait, espuma de vieux comté et champignons en persillade Perfect egg, aged Comté espuma and garlic-parsley mushrooms	19
Salade d'endives, poires et pommes, noix caramélisées et vinaigrette au roquefort Endive, pear and apple salad with caramelized walnuts and roquefort vinaigrette	17
Pâté Grand-Mère, pain de campagne grillé et pickles Grandmother's pâté, toasted bread, and pickles	20
Betteraves cuites au sel, ricotta et caramel d'orange Salt-cooked beets, ricotta and orange caramel	18

Menu déjeuner

Entrées / Plat ou Plat / Dessert Starters / Main Course or Main Course / Dessert	35
Entrées / Plat / Dessert Starters / Main Course / Dessert	42

Plats

Tartare de bœuf, jaune d’œufs confits et brioche beurrée Beef tartare, confit egg yolk and buttered brioche	26
Minestrone, parmesan et huile d’olive maturée Minestrone, Parmesan and aged olive oil Supplément truffe noire / Black truffle supplement	22 5
Saint-Jacques juste saisies, épinards et piquillos, curry Seared scallops, spinach and piquillo peppers, curry	39
Joue de bœuf « bourguignon » Beef cheek "bourguignon"	32
Pavé de Lieu jaune snacké, carottes fanes et beurre nantais à l’avruga Seared fillet of pollack, baby carrots and Nantes butter with avruga	30
Supreme de volaille jaune, polenta croustillante, jus de poulet au thym et crème de parmesan Supreme of yellow poultry, crispy polenta, chicken jus with thyme and parmesan cream	29
Paccheri, émulsion de champignons au parmesan et brisure de truffes noires Paccheri, mushroom emulsion with parmesan and black truffle shavings	35

Garnitures

Purée de pommes de terres maison Mashed potatoes	6
Poêlée de légumes de saison Seasonal vegetable stir-fry	7
Pommes de terre grenailles rôties Roasted potatoes	6
Mesclun et parmesan Mixed salad and parmesan	4

 : 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.

Desserts

Riz au lait de mon enfance Rice pudding from my childhood	10
Le gâteau au chocolat (sans farine), glace à la vanille Chocolate cake (gluten free), vanilla ice cream	12
Sundae tropical Tropical sundae	12
Tarte tatin et crème normande vanillée Tarte Tatin and vanilla Normandy cream	12
Affogato al caffè Affogato al caffè	7



Dîner - Dinner

Entrées

Crudo de daurade, ananas et gel d'estragon Sea bream crudo, pineapple and tarragon gel	20
Tatin d'oignons de Roscoff, crème crue au thym Roscoff onion tarte tatin, raw cream infused with thyme	17
Véritable César Caesar salad	15
Gravlax de saumon aux agrumes, yaourt grec et huile de menthe Salmon gravlax with citrus fruits, Greek yogurt and mint oil	22
Œuf parfait, espuma de vieux comté et champignons en persillade Perfect egg, aged Comté espuma and garlic-parsley mushrooms	19
Salade d'endives, poires et pommes, noix caramélisées et vinaigrette au roquefort Endive, pear and apple salad with caramelized walnuts and roquefort vinaigrette	17
Pâté Grand-Mère, pain de campagne grillé et pickles Grandmother's pâté, toasted bread, and pickles	20
Betteraves cuites au sel, ricotta et caramel d'orange Salt-cooked beets, ricotta and orange caramel	18
Croustillant de carnaroli et crabe bleu de Méditerranée épicé Crispy Carnaroli rice with spiced Mediterranean blue crab	20

Plats

Tartare de bœuf, jaune d’œufs confits et brioche beurrée	26
Beef tartare, confit egg yolk and buttered brioche	
Minestrone, parmesan et huile d’olive maturée	22
Minestrone, Parmesan and aged olive oil	
Supplément truffe noire / Black truffle supplement	5
Belle entrecôte et sa béarnaise	49
Rib steak, sauce béarnaise	
Saint-Jacques juste saisies, épinards et piquillos, curry	39
Seared scallops, spinach and piquillo peppers, curry	
Queue de lotte au safran d’Iran, petit épeautre et sauce vermouth	45
Monkfish tail with Iranian saffron, spelt and vermouth sauce	
Joue de bœuf « bourguignon »	32
Beef cheek "bourguignon"	
Pavé de Lieu jaune snacké, carottes fanes et beurre nantais à l’avruga	30
Seared fillet of pollack, baby carrots and Nantes butter with avruga	
Supreme de volaille jaune, polenta croustillante, jus de poulet au thym et crème de parmesan	29
Supreme of yellow poultry, crispy polenta, chicken jus with thyme and parmesan cream	
Paccheri, émulsion de champignons au parmesan et brisure de truffes noires	35
Paccheri, mushroom emulsion with parmesan and black truffle shavings	

Garnitures

Purée de pommes de terres maison	6
Mashed potatoes	
Poêlée de légumes de saison	7
Seasonal vegetable stir-fry	
Pommes de terre grenailles rôties	6
Roasted potatoes	
Mesclun et parmesan	4
Mixed salad and parmesan	

 : 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.

Desserts

Riz au lait de mon enfance	10
Rice pudding from my childhood	
Le gâteau au chocolat (sans farine), glace à la vanille	12
Chocolate cake (gluten free), vanilla ice cream	
Sundae tropical	12
Tropical sundae	
Tarte tatin et crème normande vanillée	12
Tarte Tatin and vanilla Normandy cream	
Affogato al caffè	7
Affogato al caffè	
Lemon pudding à partager, lait ribot givré	24
Lemon pudding to share, frosted buttermilk	
à partager to share	