
ENTRÉES

HARICOT VERT / MOULE / OIGNON 18€

Haricots verts, moules, purée d'oignon rouge, espuma de moules au curry, oignons frits

TOMATE / ANCHOIS / STRACCIATELLA 22€

Tomates grillées au feu de bois, stracciatella, glace huile d'olive, anchois & olives noires,

FOIE GRAS / COING / NOISETTE 28€

Foie gras poêlé, compotée de coings, crumble noisette, réduction porto, huile de noisette

OEUF / GIROLLE / MAÏS 24€

Maïs, oeuf mollet mariné, girolles sautées, herbes fraîches, pickles de maïs, émulsion à l'ail

RAVIOLE / BOEUF / THÉ 18€

Raviole ouverte au ragoût de boeuf confit aux oignons caramélisés, jus de boeuf au thé

PLATS

RIS DE VEAU / CHAMPIGNON / CHÂTAIGNE 49€

Ris de veau croustillant, crème de châtaigne, poêlée de champignons sauvages, tuile chocolat, jus créme

CARRÉ DE PORC / FIGUE / SÉSAME NOIR 34€

Carré de porc Ibérique laqué au miso, figues rôties, purée de patate douce au sésame noir

CABILLAUD / POMME DE TERRE / AÏOLI 36€

Cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre, soupe de poisson, tuile de pain

FILET DE BOEUF / CHAMPIGNON / PIMENT 38€

Filet de boeuf Français, champignons en purée et grillés, crumble, jus de boeuf au piment

HARICOT BLANC / CURRY / RIZ 28€

Curry de haricots blancs et poireaux au lait de coco, riz sauté

DESSERTS

FROMAGES 18€

Affinés par «Marie-Anne Cantin»

MIRABELLE / FINANCIER / SUREAU 14€

Mirabelles, financiers, crème à la fleur de sureau, sorbet mirabelle

FIGUE / PISTACHE / MASCARPONE 15€

Figues en deux façons, praliné pistache, sablé, glace mascarpone

L'INCONTOURNABLE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 16€

Crème fouettée sans sucre à la vanille

SÉLECTION «GLACES & SORBETS MAISON» 6€

STARTERS

GREEN BEAN / MUSSEL / ONION 18€

Green beans, mussels, red onion purée, mussel espuma with curry, candied onions

TOMATO / ANCHOVY / STRACCIATELLA 22€

Wood-roasted tomatoes, stracciatella, olive oil ice cream, anchovies & black olives, glazed tomato

FOIE GRAS / QUINCE / HAZELNUT 28€

Pan-seared foie gras, quince compote, hazelnut crumble, port reduction, hazelnut oil

EGG / CHANTERELLE / CORN 24€

Marinated soft-boiled egg, sautéed chanterelles, fresh herbs, pickled corn, garlic emulsion

RAVIOLI / BEEF / TEA 18€

Open ravioli with confit beef ragout and caramelized onions, beef tea broth

DISHES

SWEETBREAD / MUSHROOM / CHESTNUT 49€

Crispy veal sweetbread, chestnut cream, wild mushroom fricassée, dark chocolate, light jus

IBERIAN PORK LOIN / FIG / BLACK SESAME 34€

Roast Iberian pork loin glazed with corn, roasted figs, celery-potato purée with black sesame

COD / POTATO / AIOLI 36€

Roast cod, crushed potato, fish stock reduction, bread crisp

BEEF TENDERLOIN / MUSHROOM / CRUMBLE 38€

French beef tenderloin, mushroom purée & grilled mushrooms, crumble, beef jus with Espelette pepper

WHITE BEAN / CURRY / RICE 28€

White bean and leek curry with coconut milk, sautéed vegetables, rice

DESSERTS

SELECTION OF CHEESES 18€

Refined selection by «Marie-Anne Cantin»

MIRABELLE PLUM / FINANCIER / ELDERFLOWER 14€

Mirabelle compote, financiers, elderflower cream, mirabelle sorbet

FIG / PISTACHIO / MASCARPONE 15€

Figs two ways, pistachio praline, shortbread, mascarpone ice cream

THE INELUCTABLE CHOCOLATE SOUFFLÉ 16€

Sugar free vanilla whipped cream

SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS 6€