


LES ENTRÉES / APPETIZERS

LE SAUMON DE NORVEGE en symphonie de tartare à l'avocat et caviar de Sologne (supplément \$90)
Norwegian Salmon tartare with avocado and Sologne Caviar (supplement \$90)

LE KING CRAB sur un poireau façon "mimosa" au gingembre et wasabi
Leek & egg mimosa salad with spiced Alaska king crab and wasabi sauce

 **LA BETTERAVE** en duo de pommes golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte
Beetroot and apple salad with avocado, served with green mustard sorbet

LE FOIE GRAS chaud sur une tarte fine à l'artichaut poivrade
Warm duck foie gras with fine artichoke tart

L'ESCARGOT DE BOURGOGNE croustillant au persil simple avec une crème légère d'ail doux
Burgundy snails with parsley sauce and garlic custard

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LA LANGOUSTINE en ravioli aux aromates et son bouillon épicié à l'estragon
Langoustine bouillon with scampi ravioli

LE CHATAIGNE en velouté soyeux et sa crème légèrement fumée au "piment de la Vera"
Fine chestnut "velouté" with smoked cream and piment

LES PLATS / MAIN COURSES

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar, nuage au lait de coco
Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut foam

LE BAR le dos sur une purée de topinambour et son émulsion à la noisette
Pan-fried French sea bass with Jerusalem artichokes and hazelnut emulsion

LES SPAGHETTIS au homard du Maine, dans une coralline épiciée (supplément \$50)
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$50)

* * *

LE PIGEON au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras de canard et pomme purée
Slow cooked French pigeon with foie gras and mashed potato

L'AGNEAU de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym et son méli-mélo d'aubergines
Milk fed lamb cutlets with fresh thyme and eggplant

LE BŒUF WAGYU l'onglet et sa mitonnée d'oignons grelots à la truffe noire
Pan seared wagyu beef flap with onion and black truffle

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins (supplément \$60)
Fine French selection of cheese platter (supplement \$60)

LE MONT BLANC à la crème de marrons d'ardèche, fruits noirs des bois et meringue croustillante
Classic Mont Blanc with chestnut cream, black fruits and crispy meringue

LE CHOCOLAT la crème "JIVARA" sur son sablé cacao, rafraîchit à la noix de coco
Chocolate sable with white chocolate mousse and coconut sorbet

LE CITRON sur un fin biscuit breton et son sorbet au lait
Smooth lemon mousse with lemon milk sorbet

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER



Plats végétariens / Vegetarian dishes

Please advise us if you have any allergies