

Notre Carte



Nos entrées / Starter :

Thon, Foie Gras et Artichauts – 35€

Tuna, foie gras and artichokes - €35

--

Daurade, légumes et Bouillon Thaï – 34€

Bream, vegetables and Thai broth - €34

--

Lapin, estragon et Citron – 29€

Rabbit, tarragon and lemon - €29

--

Ris de Veau / Soubise / Pomme de terre – 37€

Sweetbread, soubise and potatoes - €37

--

Instant Potager – 32€

Vegetables garden moment - €32

Nos Plats / Main course :

Homard Bleu, Haddock Fumé et Artichauts – 75€

Blue Lobster, smoked Haddock and artichokes - €75

--

Lotte, orties et Primeurs – 45€

Lotte Fish, nettles and Vegetables - €45

--

Volaille fermière, foie Gras et Morilles – 52€

Farm Chicken, foie gras and morels - €52

--

Paleron de Salers, moelle et Pain d'épices – 42€

Paleron of salers (beef), marrow and bred spices - €42

--

Petit épeautre, Asperges et Morilles – 39€

Small Epothe, asparagus and morel - €39

Nos Desserts :

Le Chocolat – 22€

The Chocolate - €22

--

Les Agrumes – 21€

The Citrus Fruits - €21

--

La Fraise – 25€

The Strawberry - €25

--

La Dame Coco – 18€

The Coco Lady - €18

Menu Epicurien :

85€

Lapin, estragon et Citron

Rabbit, tarragon and Lemon

--

Daurade, légumes et Bouillon Thaï

Bream, Vegetables and Thai broth

--

Volaille Fermière, foie gras et Morilles

Farm chicken, Foie gras and Morels

--

Pré dessert

--

Dessert

Menu Dégustation :

Menu : 115 €

Mets & vin : 155€

Mets & Champagne : 190€

--

Thon, foie Gras et Artichauts

Tuna, Foie Gras and Artichoke

--

Ris de Veau, soubise et Pomme de terre

Sweetbread, Soubise and Potatoes

--

Lotte, orties et Primeurs

Lotte fish, nettles and Vegetables

--

Paleron de Salers, moëlle et Pain d'Epices

Paleron of Salers (Beef), marrow and bred of spices

--

Plateau de fromage

Cheese plate

--

Pré dessert

--

Dessert

Menu unique pour l'ensemble des convives de la table

Menu accord Vin et Mets :

Wines & Dish Menu

95€

Choisissez vos vins, Le chef accorde le menu suivant votre sélection

Choose your wines, the Head Chef the menu according to your selection

Menu en 3 notes salées

Menu in 3 salty notes

--

Assiette de fromage

Cheese plate

--

Pré dessert

--

Dessert

Menu unique pour l'ensemble des convives de la table