

Carte

(Chef de Cuisine Patrice Durand)



Nos Bouillons & Soupes

- Bouillon VGE, Foie gras mi-cuit, Truffes, Wagyu 25€
- V. Velouté de Blette, Œuf parfait 21€
- Bouillon clair de Langoustines, Citron rôti, Artichauts poivrades 23€

Nos Entrées

- V. Légumes tout O'vert, cuisinés au naturel 21€
- Émietté de Tourteau, Pamplemousse rose, Avocat 34€
- Pressé de Foie gras de Canard, Panais et Trompettes rissolés 32€
- Pastel d'Haricots sautés, crèmeux de Caviar Oscietre 30€
- Le homard en bouillon végétal, perles de Courgette et Cèleri 37€
- V. Œufs toqués, Caviar d'Aubergine, Hollandaise Miso 20€
- Saumon fumé d'Écosse, mariné Bettrave, briochette d'Algues 33€
- V. Ragout de Racines d'Hiver, Grana Padano, Truffe 21€

Nos Pâtes

- V. Ravioles de Truffe noire au Comté millésimé 34€
- V. Paccheri, Tomate Basilic, légèrement crémées 25€
- V. Gyoza de Légumes et Herbes fraîches, Oignons Roscoff caramélisés 23€

V. Végétarien

Nos Poissons

<i>Belle Sole de l'Atlantique Meunière, (pour 2pers) Baby Fenouil en ragout de Moules safranées</i>	98€
<i>Vol au vent de St Jacques aux Écrevisses, Panais et Petits Paris en fricassée</i>	38€
<i>Turbot Meunière à l'Oseille, Céleri au Four</i>	38€
<i>Homard bleu, Sabayon de Crustacés, jeunes pousses d'Épinard</i>	39€

Nos Viandes

(Viandes d'origine Européenne et USA)

<i>Côte de Bœuf Waguy d'Écosse (2 pers) Ou Côte de Bœuf Noir de la Baltique mûré (2 pers) Grenailles «Coin de Rue»</i>	98€
<i>Belle Volaille fermière, servie entière en deux services (2 pers) Pommes Millefeuilles croustillantes, Salade Castel Franco Vinaigrette truffée</i>	89€
<i>Ris de Veau au sautoir, Poêlée d'un chou blanc truffé, Rattes cuisinées</i>	35€
<i>Secreto de Porc Bellota à la plancha, Baby légumes légèrement fumés</i>	33€
<i>Carré d'Agneau rôti, pulpe d'Aubergine, Artichauts bouquet cuisiné au Tahina</i>	36€

Nos Desserts

<i>Le Paris Brest Pistache</i>	15€
<i>La Mandarine et le Pain d'Épices</i>	15€
<i>Les Figues rôties, La Rose et la Framboise</i>	15€
<i>Le Financier Noisette Citron, Glace Noisette</i>	15€
<i>Le Soufflé chaud Grand Marnier, Sorbet Mandarine Royale</i>	15€
<i>Le Soufflé chaud Chocolat Noir, Glace Vanille de Tahiti</i>	15€
<i>Le traditionnel Fondant au Chocolat</i>	15€
<i>L'Ananas tout simplement et son Sorbet</i>	15€

Nos Crèmes Glacées & Sorbets

*Nous préparons chaque jour, selon des Méthodes Traditionnelles,
des Crèmes Glacées Onctueuses et des Sorbets Fruités.*

<i>Crèmes Glacées :</i>	13€
<i>Vanille, Chocolat Noir, Pistache, Café</i>	
<i>Sorbets :</i>	13€
<i>Fraise, Myrtille, Framboise, Citron, Mangue, Passion</i>	