

Les entrées (à partager... ou pas !) - Starters (to share... or not !)

Pâté en croute végétal de pomme de terre, crème ciboulette 🌱 <i>Vegetal potato « pâté en croute », chives cream</i>	12€
Tartelette parmesan à la betterave fumée, chiffonnade de langue de bœuf, navets au safran, coulis oignons de Roscoff <i>Parmesan tartlet with smoked beetroot, beef tongue chiffonade, turnips with saffron and Roscoff onions</i>	17€
Cèpes et chanterelles françaises au jus de viande, brioche aux marrons et mousseline d'épinard <i>Ceps and chanterelles mushrooms with meat jus chestnut brioche and spinach mousseline</i>	19€
Poêlée de coqueaux, condiment gingembre confit et épices <i>Razor clams, candied ginger and spices condiment</i>	15€

Les plats - Main courses

Gnocchis, crème de parmesan, poires fraîches, ail frit et sorbet estragon 🌱 <i>Gnocchis, parmesan cheese cream, fresh pear, fried garlic and tarragon sorbet</i>	29€
Canette en 2 façons, filet rosé et cuisses en crousesquis, topinambours cuisinés au romarin, granny smith, jus au romarin <i>Duckling breast filet and crousesquis, jerusalem artichokes cooked with rosemary, granny smith, rosemary meat jus</i>	31€
Filet de lieu jaune sauvage rôti cocos de Paimpol au vinaigre de xérès et au jus de viande, émulsion raifort <i>Roasted pollack filet, French beans with Xérès vinegar and meat juice, horseradish emulsion</i>	33€

Ainsi que nos traditionnels ris de veau et suggestions sur l'ardoise
As well as our traditional veal sweetbread and suggestions on the blackboard

Les desserts - Desserts

Mousse au chocolat LAZU, éclats de chocolat, fleur de sel et piment d'Espelette, huile d'olive <i>LAZU chocolate mousse, chocolate chips, fine sea salt and Espelette pepper, olive oil</i>	13€
Brioche perdue, raisin autumn crisp, coulis vin chaud, sorbet raisin de muscat <i>Grilled brioche, grapes autumn crisp, mulled wine coulis and red muscat grapes sorbet</i>	15€
Tiramisu au café de sélection Éthiopie torréfié à Paris 9ème, tuile à l'orange, coulis Amaretto <i>Tiramisu with Ethiopian coffee roasted in the 9th district of Paris, orange tile, Amaretto coulis</i>	13€
Selection de fromage de la ferme Saint-Hubert, compotée d'échalote, brebis haut-Barry, bleu d'Auvergne et Selles-sur-Cher <i>Cheeses selection from Saint-Hubert farm, shallots chutney, sheep's cheese tomme, goat's cheese and Auvergne blue cheese</i>	13€