
carte des
mets
food menu

Formule Déjeuner

Lunch set menu

Tous les midis, du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Every lunchtime, Monday to Friday (excluding public holidays)

Selon l'inspiration du Chef et les produits du marché

According to the Chef's inspiration and market availability

Menu du Jour / Lunch Menu

Entrée + Plat **Ou** Plat + Dessert **39**
Starter + Main course **Or** Main course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert **45**
Starter + Main course + Dessert

Desserts

Le Grand Cru / Grand Cru Chocolate

15

Moelleux chocolat sans gluten, glace vanille Bourbon,
sauce chocolat à la fève de tonka
Gluten-free molten chocolate cake, Bourbon vanilla ice
cream, tonka bean chocolate sauce

Profiteroles

15

Glace vanille Bourbon, sauce chocolat maison à la fève de tonka
Bourbon vanilla ice cream, homemade tonka bean chocolate sauce

La Poire d'Automne / Autumn Pear

15

Poire pochée au bissap, glace au baobab et combava, streusel noisette
Bissap-poached pear, baobab ice cream, hazelnut streusel

Le Baba / Rum Baba

15

Baba au vieux rhum, ananas rôti, gel passion, chantilly vanille Bourbon
Aged-rum baba, roasted pineapple, passion fruit gel, Bourbon vanilla Chantilly
cream

Glaces / Ice creams

6

Glaces maison (vanille, chocolat, baobab et combava, pistache)
Homemade ice creams (vanilla, chocolate, Baobab and makrut lime, pistachio)

Sorbets

6

Sorbets maison (mangue, citron, ananas)
Homemade sorbets (mango, lemon, pineapple)

Menu Dégustation

Tasting Menu

Menu dégustation servi pour l'ensemble de la table, uniquement le soir

Tasting menu served for the entire table, evenings only

Une expérience en 5 temps guidée par l'inspiration du Chef et les
produits du moment.

A five part experience guided by the Chef's inspiration and the
products of the moment.

Menu Dégustation en 5 temps

115

5 course tasting menu

Accords mets & vins - 4 verres

50

Food & wine pairing - 4 glasses

Entrées

Starters

Champignons / Mushrooms

22

Oeuf mollet, crème parmesan, duxelles de champignons, noisettes torréfiées, jus végétal réduit

Slow-cooked egg, parmesan cream, mushrooms, toasted hazelnuts, reduced vegetable jus

Truite française / French trout

24

En gravlax, pomme Granny Smith, céleri branche, pickles de graines de moutarde, gel de cidre à l'hibiscus

Gravlax-style French trout, Granny Smith apple, celery, pickled mustard seeds, cider gel

Gambas / King prawns

26

Poireaux crayons brûlés, bisque légère montée au beurre, huile de coriandre
Charred baby leeks, light butter-enriched bisque, coriander oil

Foie gras

26

Figues rôties, gel de tamarin, quinoa soufflé, pain aux figues
Roasted figs, tamarind gel, puffed quinoa, fig bread.

Plats

Main Courses

Fonio

30

Fonio crémeux, panais rôti et en chips, parmesan affiné, jus végétal réduit
Creamy fonio, roasted parsnip and parsnip crisps, aged Parmesan, reduced vegetable jus.

Omble chevalier / Arctic char

34

Céleri-rave, épinards juste tombés, beurre blanc parfumé au curcuma, perles de yuzu

Celeriac, lightly wilted spinach, turmeric-infused beurre blanc, yuzu pearls

Suprême de volaille jaune / Corn-fed chicken supreme

36

Potimarron rôti, choux Romanesco, jus corsé au café Touba
Roasted red kuri squash, Romanesco cauliflower, rich Touba coffee jus

Filet de bœuf français 180 g / French beef fillet 180g

42

Duo de carottes, oignons grelots caramélisés, jus corsé à la maniguette
Carrot duo, caramelised pearl onions, rich maniguette pepper jus

Accompagnements / Sides

6

Au choix : Frites / Salade / Poêlée de légumes / Pâtes / bananes plantain
Choice of : Fries / Salad / Sautéed vegetables / pasta / Cooking banana