



MENU SIGNATURE

Au choix parmi la carte

Entrée – Plat – Fromage - Dessert 80€

Entrée – Plat – Dessert 70€

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 55€

ENTRÉES

Traditionnel pâté en croûte	22 €
Ris de veau & foie gras, pickles de chou à la coriandre Allergènes : Gluten, Œuf, Sulfite, Lactose, Alcool	
Velouté de potimarron en coque naturelle ✓	19 €
Copeaux de truffe, huile de pépins de courge torréfiés Allergènes : Lactose, Fruits à coque	
Fines tranches d’anguille fumée	
Betterave crapaudine à l’huile de noisette & ail noir Allergènes : Lactose, Gluten, Soja, Œuf	19 €
Œuf BIO “basse température” ✓	
Crème de cèpes, bâtonnets d’amande & ciboule des prés Allergènes : Œuf, Lactose, Cèleri, Fruits à coque	21 €

✓ Végétarien

*nets en euros, services compris
Nous mettons à disposition de manière gratuite, de
l'eau potable pour nos clients*



MENU SIGNATURE

Choose from the menu

4 Courses menu 80 €

3 Courses menu 70 €

2 Courses menu 55 €

STARTERS

Traditional pâté en croûte

22 €

Veal sweetbreads & foie gras, cabbage pickles with coriander

Allergens : Gluten, Egg, Sulfite, Lactose, Alcohol

Cream of pumpkin soup

19 €

Natural truffle chips, oil & pumpkin seeds

Allergens : Lactose, Nuts

Thin slices of smoked eel

19 €

Beetroot hazelnut oil & black garlic

Allergens : Lactose, Gluten, Soya, Egg

Low-temperature organic egg

21 €

Porcine cream, almond sticks & spring onion

Allergens : Egg, Lactose, Celery, Nuts

 Vegetarian

*Net prices in euros, including services
We provide free drinking water for our customers*



PLATS

- Noix de Saint-Jacques** 36 €
Dorées au beurre noisette, mitonnée de cèleri rave aux pistaches
Allergènes : Cèleri, Mollusque, Crustacé, fruit à coque, Alcool
- Traditionnelle quenelle de brochet** 34 €
Bisque d'écrevisses flambées au Cognac, riz pilaf
Allergènes : poisson, Crustacé, Sulfite, Alcool, Céleri, Lactose
- Bouillon de lentin de chêne** ✓ 32 €
Truffe d'automne, huile de sésame toasté à la coriandre, 18 aromates, légumes de saison & ravioles au citron
Allergènes : Sésame, Fruits à coque
- Filet de bœuf cuisiné au sautoir** 36 €
Galette moelleuse de pommes de terre aux champignons du moment
Allergènes : Alcool, Céleri, Lactose
Origine viande : Française
- Le lapin fermier : cuisse farcie et râble** 32 €
Chou farci aux oignons caramélisés
Allergènes : Céleri, Sulfite, Alcool, Œuf
Origine viande : Française

*Prix nets en euros, services compris
Nous mettons à disposition de manière gratuite, de
l'eau potable pour nos clients*



DISHES

King scallops	36 €
Gilded with hazelnut butter, celeriac & pistachio mitonné	
Allergens : Celery, Mollusc, Shellfish, Nuts, Alcohol	
Traditional pike quenelle	34 €
Crayfish bisque flambéed in Cognac, rice pilaf	
Allergens : Fish, Shellfish, Sulfite, Alcohol, Celery, Lactose	
Oak shiitake mushroom broth 	32 €
Summer truffle, sesame oil toasted with coriander, 18 herbs, seasonal vegetables & lemon ravioli	
Allergens: Sesame, Nuts	
Sautéed fillet of beef	36 €
Soft potato pancake with mushrooms of the moment	
Allergens: Alcohol, Celery, Lactose	
Marinated leg and saddle of free-range rabbit	32 €
Cabbage stuffed with caramelized onions	
Allergens : Celery, Sulfite, Alcohol, Egg	

*Net prices in euros, including services
We provide free drinking water for our customers*



DESSERTS

Sélection de fromages affinés 14 €

Allergènes : Lactose, Fruit à coque

Poire pochée aux épices douces 16 €

Ganache au chocolat blanc & sorbet au moût de raisin

Allergènes : Gluten, Oeuf, Lactose

Tartelette au chocolat “fleur de Cao” 18 €

Crèmeux au chocolat, Cognac & crème glacée au cacao blond

Allergènes : Fruit à coque, Lactose, Gluten, Alcool, Œuf

Déclinaison autour du citron en jaune & noir 16 €

Mousse légère au miel & sorbet Campari

Allergènes : Lactose, Gluten, Œuf, Fruit à coque, Alcool

MENU ENFANT

20 €

PLAT-DESSERT-BOISSON

Plats à choisir parmi la carte, portion adaptée à un enfant de - de 12 ans

*Prix nets en euros, services compris
Nous mettons à disposition de manière gratuite, de
l'eau potable pour nos clients*



DESSERTS

Selection of fromages	14 €
Allergens : Lactose, Nuts	
Poached pear with sweet spices	16 €
White chocolate ganache & grape must sorbet	
Allergens : Gluten, Egg, Lactose	
“Fleur de Cao” chocolate tartlet	18 €
Cognac chocolate cream & light cocoa ice cream	
Allergens : Nuts, Lactose, Gluten, Alcohol, Eggs	
Black and yellow lemon variation	16 €
Light honey mousse & Campari sorbet	
Allergens : Lactose, Gluten, Egg, Nuts, Alcohol	

KID'S MENU

2 courses menu & drink	20 €
Pick-up any dish of your choice in the à la carte menu (under 12 years old)	

*Net prices in euros, including services
We provide free drinking water for our customers*