

Les Préludes

- La Grèce et l'ananas** 16.00
carpaccio de tomate ananas biologique et d'ananas fruit, pâte d'olive noire de Kalamata, feta artisanale AOP de Limnos, oignon nouveau, huile d'olive de Lesbos, basilic citron et poutargue râpée.
Tomato and pineapple carpaccio, black kalamata olive paste, handmade feta from limnos, spring onion, olive oil from Lesbos, lemon basilic and poutargue.
Allergènes : lactose, poisson
- Carpaccio de bar** 21.00
patate douce en tempura, fevettes, crumble de noix de cajou et vinaigrette pamplemousse
Seabass carpaccio, tempura fried sweet potato, févettes, cashew nut crumble and grapefruit dressing.
Allergènes : lactose, gluten, poisson, noix
- Asperges,** 18.00
Escargots de bourgogne en beignets au piment d'Espelette, espuma hollandaise au citron confit
Asparagus, snail and Espelette pepper doughnut, hollandaise and preserved lemon espuma.
Allergènes : lactose, mollusques
- Poitrine de porc ibérique,** 19.00
confite aux herbes puis grillée, chipirons grillés, mini courgettes et chutney d'abricot
Spanish grilled porc breast, grilled chipiron, baby courgette and apricot chutney
Allergènes : mollusques

Les Grandes Œuvres

- Saumon d'isigny en croûte de quinoa rouge, confit à l'huile d'agrume,** 28.00
quinoa rouge au basilic citron, crème d'avocat, fraises, tomates glacées au miel de romarin, coulis de cerfeuil
Salmon in quinoa crust preserved in citrus olive oil, red quinoa with lemon basil, strawberries, tomatoes cooked in rosemary honey.
Allergènes : poisson
- Sandre,** 24.00
Petits pois frais et mousseline, pamplemousse confit, navets nouveaux confits, fumet à l'encre de seiche
Peas, fresh and mousseline, preserved grapefruit, spring turnip nin, squid ink sauce
Allergènes : lactose, poisson,
- Fregola sarda façon risotto** 24.00
Saucisse piquante italienne, fenouil confit à l'huile d'olive, tomate confite et émulsion fenouil
Fregola sarda like a risotto, fennel preserved in olive oil, dried tomatoes and fennel emulsion
Allergènes : lactose, gluten
- Côte de veau grillé,** 39.00
Pomme ratte confite à l'huile d'olive safranée, oignons nouveaux, caviar d'aubergine au cumin, crème de persil et citron confit
Grilled veal, fingerling potato in saffron olive oil, spring onions, eggplant cream with cumin, parsley coulis and preserved lemon.
Allergènes : lactose



Filet de canette, 34.00

Poitrine fumée au bois de hêtre, choux vert braisé au cidre, carotte fane au yuzu, mini radis et jus au miso.

Duckling filet, small cabbage roasted in cider, carrot preserved in yuzu, baby radish and miso sauce

Allergènes : lactose,

Toutes nos viandes sont d'origine Française. *All of our meats are from France*

Le Final ...

Notre plateau de fromages affinés par Marie Quatrehomme 13.00

MOF Fromager affineur

Selection of refined cheese by Marie Quatrehomme

Allergènes : lactose

Une buratta en dessert ?! 14.00

Assaisonnée à l'huile d'olive et baie de passion, mousse fraise, gel citron et croustillant chocolat aux pignons de pin.

Buratta seasoned with olive oil and passion pepper, strawberry mousse, lemon gel and pine nut biscuit

Allergènes : lactose, oeuf, gluten

Chocolat blanc, fruits rouges et maïs 14.00

Fruits rouges et estragon confits et frais, maïs en crème et pop corn sur un biscuit au chocolat blanc, glace bulgare

Preserved and fresh red fruits, creamy corn and pop corn, white chocolate biscuit, Bulgarian ice cream

Allergènes : lactose, œuf, gluten,

Le chocolat exotique 13.00

Dacquoise coco/kumbawa, confit de gingembre au poivre timut, crème chocolat et chantilly pralinée

Coco and kumbawa biscuit, preserved ginger with timut pepper, chocolate cream and praline chantilly

Allergènes : lactose, œuf, gluten

Eclair sésame, rhubarbe 13.00

Purée de rhubarbe menthe, rhubarbe confite, crème de sésame et sorbet fraise menthe

Éclair with rhubarb and mint purée, preserved rhubarb, sesame cream, strawberry and mint ice cream

Allergènes : lactose, œuf, gluten,

**Le Chef de cuisine David BRAIDO
Son sous-chef Magdala BAZILE et sa Brigade
vous souhaitent une excellente dégustation !**

Tous nos plats sont fait-maison avec passion et élaborés avec des produits bruts.

All our meals are homemade and elaborated with brut products.

