
Les Entrées froides

| | |
|---|-------------|
| <i>Compression de foie gras de canard et celeris rotis , gelee au vieux porto, chataigne</i> | <i>2400</i> |
| <i>Carpaccio de dorade japonaise aux agrumes, mini capsules de citron et orange</i> | <i>2900</i> |
| <i>Crevettes d'Argentine en tempura de cheveux d'anges, marmelade de fruit de la passion et gaspacho de jeunes carottes epicees</i> | <i>1900</i> |
| <i>Petits calamars farcis et tartare de poulpe sur son lit de sauce romesco</i> | <i>2400</i> |
| <i>Le tartare de filet de bœuf Angus a la Parisienne</i> | <i>2700</i> |
| <i>Symphonie vegetales sur moelleux au chevre</i> | <i>1800</i> |
| <i>“Le Malevich” vegetal et sorbet aux herbes variees</i> | <i>1400</i> |
| <i>Huitre Speciale N°2</i> | <i>800</i> |

Les Entrées chaudes

| | |
|--|-------------|
| <i>Crème brûlée de potiron, cepes rotis et foie de canard</i> | <i>2700</i> |
| <i>Risotto Arborio et cepes rotis, arôme de truffes blanches</i> | <i>2300</i> |
| <i>Ravioles de pintade et foie gras, caille confit, sauce aux raisins frais</i> | <i>2600</i> |
| <i>Noix de Saint-Jacques avec purée de chou-rave moelleux, sauce de carottes-pommes, chips croustillantes et caviar de brochet</i> | <i>2200</i> |
| <i>Cannellonis de bar et crevettes rouges, sabayon au beurre noisette</i> | <i>2700</i> |

Les Soupes

| | |
|--|-------------|
| <i>Duo de soupe, châtaignes fumées et potiron</i> | <i>2400</i> |
| <i>Soupe de poisson façon provençal, croutons et rouille</i> | <i>950</i> |
| <i>La soupe à l'oignon "Vieux Paris"</i> | <i>1200</i> |

Les Poissons

| | |
|---|-------------|
| <i>Bouillabaisse de Marseille au trois poissons, croutons et rouille</i> | <i>3900</i> |
| <i>Loup entier en croute de sel, sauce beurre blanc et legumes</i> | <i>3800</i> |
| <i>Filet de Saint Pierre roti, sauce poulette de moules et fenouil confit</i> | <i>4500</i> |
| <i>Pavé de turbot poché, purée aux algues, sabayon et émulsion de lait fumé</i> | <i>5100</i> |
| <i>Plancha de calamars, crevettes, noix de Saint-Jacques, poulpe, zucchini et poivron</i> | <i>3700</i> |

Loup entier en croute de feuilletage et farce légère de crevettes et beurre blanc

** disponibles en pré-commande*

Les Viandes

| | |
|--|--------------|
| <i>Filet de chevreuil roti sauce du veneur et airelles, purée de céleri, chataignes fumées</i> | <i>3200</i> |
| <i>Filet de bœuf Angus, sauce miroir au porto, pommes roties et cepes</i> | <i>4200</i> |
| <i>Filet de canard fermier, gastrique aux cerises de Crimée et purée pommes, potiron</i> | <i>2600</i> |
| <i>Supreme de volaille fermière, cuit en basse température, morilles et pommes puree</i> | <i>2100</i> |
| <i>“Le coq au vin”</i> | <i>2600</i> |
| <i>Le navarin d’agneau traditionnel, morilles et légumes fondants</i> | <i>3100</i> |
| <hr/> | |
| <i>Canard entier roti a la Louis XV (pour 4 personnes)</i> | <i>10000</i> |
| <i>* disponibles en pré-commande</i> | |

Les Desserts

| | |
|---|-------------|
| <i>Le classique baba au rhum aux fruits rouges et creme anglaise</i> | <i>1800</i> |
| <i>Grand éclair (mousse au caramel, myrtille)</i> | <i>1200</i> |
| <i>Mille-feuille style "Pavlova"</i> | <i>1200</i> |
| <i>Cheesecake Basque avec des fruits rouges et sauce caramel</i> | <i>1200</i> |
| <i>Le gateau aux pommes confites et caramélisées, pop corn et glace vanille</i> | <i>1200</i> |
| <i>Crème brulée a la vanille bourbon</i> | <i>1100</i> |
| <i>Fondant au chocolat noir Cayambe, coeur moelleux au pistache, glace a votre convenance</i> | <i>1200</i> |
| <i>Les glaces et sorbets maison</i> | <i>400</i> |
| <i>Glace: vanille, pistache, chocolat, caramel</i> | |
| <i>Sorbets: abricot, fruits rouges, citron, mangue, l'argousier</i> | |