

Notre Carte

Les Entrées >>>

Le filet de Truite, crémeux d'oeuf, copeaux de légumes et oignons rouges en pickels	18,00€
Le tartare de Veau, chips de légumes, champignons, amandes et noisettes	20,00€
L'œuf parfait, champignons, jambon cru Ibérique, Truffe Macrosporium et parmesan	22,00€
L'Escalope de Foie-Gras de Canard Français, crème de cèpes, champignons des bois et pancetta	25,00€

Les Plats >>>

Les filets de Sole cuits à basse température, compotée de fenouil et kumkat, purée de panais et carottes parisiennes	35,00€
La Lotte rôtie au beurre, poulpe, haricots cocos au chorizo et fenouil	34,00€
La Côte de Veau Peters Farm, champignons légèrement crémés au vin jaune, pommes dauphines et carottes parisiennes	34,00€
Les Suprêmes de Pigeon Ramier poêlés, les cuisses confites au lard fumé, oignons grelots et pommes de terre aux noisettes	30,00€

Les Desserts >>>

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements	12,00€
La Mousse aux épices, poires pochées, sorbet poire et réduction aux agrumes	10,00€
La Figue en différentes textures et le chocolat noir intense	10,00€

*Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance,
car nous pouvons utiliser dans certaines préparations des allergènes comme les arachides, gluten, lactose, crustacés...
Nos Viandes proviennent de l'Union Européenne*