



Entrées

Houmous de lentilles corail,
légumes croquants en tempura et gressins
*Coral lentil hummus, crunchy vegetables
in tempura and breadsticks*
16,00 €

Poireaux brûlés au four, œuf bio râpé en condiment,
croûtons de pain aillés, copeaux de magret de
canard fumé, ravigote aux premières herbes fraîches
*Baked leeks, grated organic egg as a condiment,
bread croutons with garlic, smoked duck
breast shavings, ravigote with fresh herbs*
19,00 €

Carpaccio de noix de Saint-Jacques,
condiments acidulés, œufs de truite aux aromates,
focaccia aux herbes grillées
*Carpaccio of scallops,
tangy condiments, trout eggs with herbs,
focaccia with grilled herbs*
25,00 €

Foie gras de canard maison en terrine,
chutney de saison, pain aux figues
*Home-made duck foie gras terrine,
seasonal chutney, fig bread*
26,00 €

La création du jour
Creation of the day
19,00 €

Prix nets en euros / Net price in euros.

Plats

Paccheri sautées aux champignons bruns,
échalotes rôties, noisettes du Piémont torréfiées,
copeaux de Pecorino
*Sautéed paccheri with brown mushrooms,
roasted shallots and Piedmont hazelnuts,
Pecorino chips*
21,00 €

Joue de bœuf à la bourguignonne,
pommes grenailles confites au romarin,
petits légumes
*Cheek of beef "à la bourguignonne",
preserved rosemary potatoes, baby vegetables*
24,00 €

Filet de daurade royale,
caponata de légumes aux gros câpres à queue,
bouillon façon bouillabaisse
*Fillet of sea bream, vegetable caponata
with big capers, bouillabaisse-style broth*
26,00 €

Suprême de volaille jaune en basse température,
asperges vertes, pommes grenailles,
sauce morilles
*Low temperature yellow poultry supreme,
green asparagus, small potatoes, morel sauce*
29,00 €

La pêche du moment
Fishing of the moment
25,00 €

La suggestion du marché
Dish of the day
25,00 €

Prix nets en euros / Net price in euros.

Fromage

Assiette de fromages de nos régions,
salade croquante
Cheese selection with crunchy salad
14,00 €

Les Petits Loups

Un plat, un accompagnement
et un dessert au choix
(dans le cadre du menu enfant)

*A dish, a side dish and a dessert
of your choice
(on the children's menu)*

17,00 €

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo
(naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine
est à votre disposition auprès du responsable du restaurant
(Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine,
élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant.
Carte des allergènes sur demande.

*Our meat is certified as originating from embargo-free countries,
where it was born, raised and slaughtered. A sign indicating the countries of birth,
raising and slaughter is displayed in each restaurant.
Allergens card on request.*

Prix nets en euros / Net price in euros.

Desserts

Cheesecake exotique
Sablé coco, confit fruits de la passion,
gelée exotique, espuma coco
*Exotic cheesecake
Coconut shortbread, passion fruit confit,
exotic jelly, coconut mousse*
13,00 €

Choco chocolat
Streusel noisette-grué de cacao, ganache chocolat
dulcey caramélisé, confit mucilage, sorbet cacao intense
*Chocolate choco
Hazelnut and cocoa nib streusel, chocolate ganache
caramelised dulcey, mucilage confit, intense cocoa sorbet*
14,00 €

Tartelette framboise
Marmelade framboise-gingembre, biscuit amande-miel,
ganache montée framboise, sorbet yaourt
*Raspberry tart
Raspberry-ginger marmalade, almond-honey biscuit,
raspberry ganache, yoghurt sorbet*
14,00 €

Succès noisette
Biscuit succès, crémeux noisette,
praliné noisette, glace noisette
*Hazelnut success
Success biscuit, hazelnut cream,
hazelnut praline, hazelnut ice cream*
14,00 €

Un café ou un thé très gourmand
*Gourmet coffee or tea
with dessert selection*
13,00 €

Prix nets en euros / Net price in euros.