



MENU PLAISIR

49 €



*Accord mets et vins / Wine & Food Pairing 26€
(3 verres de 12.5cl / 3 glass of 12.5cl)*

**MAKI DE POIREAUX, TENTACULES DE POULPE ET VINAIGRETTE AUX
NOISETTES DE LA GRANDE VOVE**

*MAKI OF LEEKS, OCTOPUS TENTACLES AND GRANDE VOVE HAZELNUT
VINAIGRETTE*

*

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET ŒUF FRIT

MUSHROOM CREAM SOUP WITH FRIED EGG

*

DUO D'ASPERGES, CRÉMEUX AIL NOIR ET GLACE ASPERGE

ASPARAGUS DUO, CREAMY BLACK GARLIC AND ASPARAGUS ICE CREAM



VOLAILLE FARCIE FAÇON GASTON GERARD

STUFFED POULTRY GASTON GERARD STYLE

*

**TOURNEDOS DE BAVETTE D'ALOYAU (ORIGINE FRANCE) ET MOZZARELLA,
PESTO DE CORIANDRE ET DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE SAISON**

*TOURNEDOS OF ALOYAU FLANK STEAK (FROM FRANCE) AND MOZZARELLA,
CORIANDER PESTO AND SEASONAL VEGETABLES*

*

RISOTTO AUX LÉGUMES ASPERGES ET MAGRET FUMÉ

VEGETABLE RISOTTO WITH ASPARAGUS AND SMOKED DUCK BREAST



DUO CITRON-ORIGAN EN TARTELETTE

LEMON AND OREGANO TARTLET DUO

*

LE CHOCOLAT ET LE CÉLERI, SORBET POMME VERTE

CHOCOLATE AND CELERY, GREEN APPLE SORBET





MENU TENTATION

65€

ACCORD METS ET VINS / WINE AND FOOD PAIRING 26€
(3 VERRES DE 12.CL / 3 GLASSES OF 12.5CL)

**TARTARE DE DORADE, GRANNY SMITH ET AVOCAT, COPEAUX DE FENOUIL
EN SALADE**

**TARTAR OF SEA BREAM, GRANNY SMITH AND AVOCADO, SHAVINGS OF
FENNEL SALAD**

*

FOIE GRAS MICUIT MAISON, COULIS DE COING ET BRIOCHE
HOME-MADE MICUIT FOIE GRAS WITH QUINCE COULIS AND BRIOCHE



**PAVÉ DE NOIX DE VEAU FAÇON ROSSINI, MOUSSELINE À L'HUILE DE TRUFFE,
JUS FORESTIER**

VEAL STEAK ROSSINI STYLE, MOUSSELINE WITH TRUFFLE OIL, FOREST JUICE

*

NACRÉ DE CABILLAUD, MARINIÈRE PERLÉE À L'ANETH, TARTARE DE MOULES
PEARLY COD, PEARL MARINIÈRE WITH DILL, MUSSELS TARTARE



PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES
RED FRUIT PAVLOVA

*

OPÉRA CHOCOLAT NOIR ET SÉSAME TORRÉFIÉ
DARK CHOCOLATE AND ROASTED SESAME OPERA





ENTRÉES / STARTERS

**MAKI DE POIREAUX, TENTACULES DE POULPE ET VINAIGRETTE AUX
NOISETTES DE LA GRANDE VOVE**

MAKI OF LEEKS, OCTOPUS TENTACLES AND GRANDE VOVE HAZELNUT VINAIGRETTE

18€

*

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET ŒUF FRIT

MUSHROOM CREAM SOUP WITH FRIED EGG

18€

*

DUO D'ASPERGES, CRÉMEUX AIL NOIR ET GLACE ASPERGE

ASPARAGUS DUO, CREAMY BLACK GARLIC AND ASPARAGUS ICE CREAM

18€

*

TARTARE DE DORADE, GRANNY SMITH ET AVOCAT,

COPEAUX DE FENOUIL EN SALADE

TARTAR OF SEA BREAM, GRANNY SMITH AND AVOCADO,

SHAVINGS OF FENNEL SALAD

21€

*

FOIE GRAS MICUIT MAISON, COULIS DE COING ET BRIOCHE

HOME-MADE MICUIT FOIE GRAS WITH QUINCE COULIS AND BRIOCHE

21€



PLATS / MAIN COURSES

RISOTTO AUX LÉGUMES ASPERGES ET MAGRET FUMÉ

VEGETABLE RISOTTO WITH ASPARAGUS AND SMOKED DUCK BREAST

24€

*

VOLAILLE FARCIE FAÇON GASTON GERARD

STUFFED POULTRY GASTON GERARD STYLE

26€

*

NACRÉ DE CABILLAUD, MARINIÈRE PERLÉE À L'ANETH, TARTARE DE MOULES

PEARLY COD, PEARL MARINIÈRE WITH DILL, MUSSEL TARTARE

29€

*





**TOURNEDOS DE BAVETTE D'ALOYAU ET MOZZARELLA, PESTO DE CORIANDRE ET
DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE SAISON**
*TOURNEDOS OF ALOYAU FLANK STEAK AND MOZZARELLA, CORIANDER PESTO AND SEASONAL
VEGETABLES*

29€

*

**PAVÉ DE NOIX DE VEAU FAÇON ROSSINI, MOUSSELINE
À L'HUILE DE TRUFFE, JUS FORESTIER**
*VEAL STEAK ROSSINI STYLE, MOUSSELINE
WITH TRUFFLE OIL, FOREST JUICE*

36€



FROMAGES / CHEESES

**SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
CHUTNEY ET FRUITS SECS**
*SELECTION OF CURED CHEESES
CHUTNEY AND DRY FRUITS*

15€

DESSERTS

DUO CITRON-ORIGAN EN TARTELETTE
LEMON AND OREGANO TARTLET DUO

12€

*

LE CHOCOLAT ET LE CÉLERI, SORBET POMME VERTE
CHOCOLATE AND CELERY, GREEN APPLE SORBET

12€

*

CAFÉ GOURMAND
COFFEE WITH MINI DESSERTS

14€

*

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES
RED FRUIT PAVLOVA

14€

*

OPÉRA CHOCOLAT NOIR ET SÉSAME TORRÉFIÉ
DARK CHOCOLATE AND ROASTED SESAME OPERA

14€

