
LES ENTRÉES

Gâteau de foie blond et écrevisses <i>Chicken liver cake and crayfish</i>	15
Œuf Parfait, cappuccino de champignons <i>Soft egg with mushrooms foam</i>	16
Raviole ouverte de Tourteau Fenouil, émulsion de carapace au curry <i>Crab ravioli and fennel, shell foam with curry</i>	24
Marbré de foie gras et bœuf confit Coing et salade « Radicchio » <i>Foie gras and candied beef with quince and salad</i>	20
Les 9 petits pots d'escargots de Bouzy <i>The 9 snails from the region</i>	18

LES PLATS

Biscuit de Sandre, champignons, épinard Sauce Noilly Prat <i>Pike fish mousse, mushrooms, spinach and cream sauce</i>	24
Saumon confit, haricots verts cuisinés à l'oseille <i>Candied salmon, green beans cooked with sorrel</i>	24
Cabillaud à la vapeur d'agrumes Emulsion de pommes de terre <i>Cod fish steamed with citrus flavor, potatoes foam</i>	26
Noix de Saint-Jacques poêlées Embeurrée de choux <i>Grilled scallops and cabbage</i>	32
Légumes et fruits de saison cuisinés en cocotte <i>Vegetables and fruits cooked in stewpan</i>	21
Paleron de bœuf braisé au vin rouge Macaroni en mosaïque <i>Chuck beef cooked with red wine and macaroni</i>	25
Canard Challandais rôti, navets confits à l'orange <i>Roasted duck with turnip, orange flavor</i>	26
Ris de Veau laqué au miel Légumes oubliés <i>Sweetbread glossy with honey, old-fashioned veggies</i>	35
Lièvre à la royale, courge et châtaigne <i>Hare "à la royale", squash and chestnut</i>	55

LE FROMAGE

Brie de Meaux aux noix, Salade de mâche à l'huile de Caméline <i>Brie de Meaux stuffed with nuts</i>	9
--	---

LES DESSERTS

Mousse au chocolat, croustillant de praliné <i>Chocolate mousse with crunchy praline</i>	11
Pavlova aux agrumes et poivre Timut <i>Citrus pavlova and Timut pepper</i>	11
Religieuse au chocolat et praliné <i>Chocolate and praline "Choux"</i>	11
Millefeuille vanille - caramel <i>Vanilla and caramel Millefeuille</i>	11