
Les Entrées

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
Les 9 petits pots d'escargots de Bouzy <i>The 9 snails from the region</i>	18
Pâté en croûte de volailles et foie gras <i>Poultry and foie gras "Pâté en croûte"</i>	21

Les Plats

Biscuit de Sandre, confit d'oignons Sauce Noilly Prat <i>Pike fish mousse, candied onion and cream sauce</i>	25
Rouget de roche et millefeuille de champignons rosés Jus d'arêtes au vin rouge <i>Red mullet, mushroom millefeuille and red wine sauce</i>	33
Cabillaud à la vapeur d'agrumes Emulsion de pommes de terre <i>Cod fish steamed with citrus flavor, potatoes foam</i>	28
Noix de Saint-Jacques poêlées Embeurrée de chou <i>Grilled scallops and cabbage</i>	34
Turbot de Roscoff, asperges et morilles comme un risotto <i>Turbot fish from Roscoff, asparagus and morels like risotto</i>	45
Légumes et fruits de saison cuisinés en cocotte <i>Vegetables and fruits cooked in stewpan</i>	22
Suprême de volaille Champenoise rôti Déclinaison d'artichauts <i>Roasted chicken from our region with artichokes</i>	25
Pièce d'agneau rôtie, asperges vertes cuisinées au lard de porc noir de Bigorre <i>Piece of lamb, green asparagus cooked with ham</i>	35
Côte de cochon des Ardennes pour deux Tourte de pommes de terre <i>Pork chop for two with potatoes</i>	28 /pers

Le Fromage

Brie de Meaux «La ferme des 30 Arpents» aux noix, Salade de mâche à l'huile de Caméline <i>Brie de Meaux stuffed with walnuts</i>	9
---	---

Les Desserts

Canelé enrobé de chocolat dulcèy Glace vanille <i>Canelé with dulcèy chocolate and vanilla ice cream</i>	12
Pavlova myrtille, vanille et crème de marron <i>Blueberry Pavlova, vanilla and chestnut cream</i>	12
L'orange sanguine, crémeux citron, glace persil <i>Bloody orange, lemon and parsley ice cream</i>	12
Crémeux miel, croustillant cacahuète <i>Honey cream cake and crispy peanut</i>	12