
Les Entrées

Œuf Parfait, cappuccino d'asperges vertes <i>Soft egg with green asparagus 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>Poultres and foie gras «Pâté en croûte»</i>	21
Biscuit de Sandre, arc en ciel de radis Condiment à la baie rose <i>Pike fish mousse, radish rainbow with pink pepper</i>	19

Les Plats

Cabillaud aux vapeurs marines Emulsion de pommes de terre <i>Cod fish with sea vapors and potatoes foam</i>	28
Turbot de Roscoff, morilles et asperges blanches Cuisinées comme un risotto <i>Turbot fish from Roscoff, Morels and asparagus</i> <i>Cooked like risotto</i>	45
Saint Pierre à l'ail des ours Petits pois relevés au verjus <i>John dory fish with wild garlic</i> <i>Green peas and verjus sauce</i>	39
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
Selle d'agneau rôtie, asperges vertes 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 <i>Brie de Meaux stuffed with walnuts and green salad</i>	9
--	---

Les Desserts

Le chocolat et la noisette en différentes textures Glace «Caraïbes 66%» <i>Chocolate and hazelnut cake, «Caribbean 66%» ice cream</i>	12
La mangue en pavlova Nuage de thé blue Montain <i>Mango Pavlova, Blue Montain tea foam</i>	12
La fraise en cascade Compoté de rhubarbe au gingembre <i>Strawberry and rhubarb compote ginger flavour</i>	12
Un retour en enfance, «Petit LU» Framboise-Pistache <i>Fall back into childhood, «Petit LU» Raspberry-Pistachio</i>	12