
Les Entrées

Œuf mollet poudré de champignons Crèmeux de cèpes à l'huile de noix <i>Soft boiled egg, mushroom powder and cep cream, hazelnut oil</i>	19
Moules et feuille de shiso en tempura Soupe iodée au curry rouge <i>Mussels and perilla leaf, soup with red curry flavour</i>	20
Veau et anguille fumée taillés au couteau Navets en aigre-doux et consommé froid parfumé à la bergamote <i>Veal and smoked eel tartar, bittersweet turnip and cold crustacean consommé</i>	25
Foie gras de Canard, voile de ratafia Pomme et fruits du mendiant <i>Duck foie gras, ratafia jelly and nuts jam</i>	29

Les Plats

Cabillaud à la vapeur d'agrumes Déclinaison de carotte et moutarde de Reims <i>Steamed cod fish with citrus flavor, carrots and Reims mustard</i>	29
Saint-Jacques caramélisées de nos côtes Choux farcis au corail, «kombucha» de chou <i>Caramelized scallops and stuffed cabbage with coral</i>	38
Saint-Pierre de ligne Joues et algues en tartare Millefeuille de pomme de terre et Beaufort <i>John Dory fish with sea weed tartar Potatoes and Beaufort cheese</i>	43
Joue de bœuf confite Cannelloni farci aux cèpes, jus d'un Bourguignon <i>Candied cheek beef, cannelloni stuffed with cep mushroom</i>	29
Pigeon de Racan cuit en cocotte Céleri confit à la vanille, béatilles au sarrasin <i>Roasted pigeon, candied celeriac with vanilla and buckwheat toast</i>	35
Ris de veau en deux services Braisé au jus et mariné façon yakitori Purée de pomme de terre au beurre noix <i>Roasted sweetbread with black garlic and mashed potatoes with brown butter</i>	45
Lièvre à la royale, courge et châtaigne <i>Hare «à la royale», squash and chestnut</i>	59

Le Fromage

Brie de Meaux «La ferme des 30 Arpents» farci aux noix <i>Brie de Meaux stuffed with walnuts</i>	10
--	----

Les Desserts

Chou à la pistache et vanille de Tahiti <i>Pastry chou with pistachio and vanilla from Tahiti</i>	16
Les agrumes en pavlova Nuage à la reine des prés, sorbet citron <i>Citrus Pavlova, meadowsweet foam and lemon sorbet</i>	16
Clémentine Corse confite et gâteau de crêpe, sauce suzette <i>Candied clementine from Corsica and pancake cake; suzette topping</i>	16
Un retour en enfance, «Bugne» croustillante, Grué de cacao-Noisette <i>Fall back into childhood, «Bugne» Cocoa nibs-Hazelnut</i>	16