

---

## Les Entrées

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

---

## Les Plats

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

---

## Le Fromage

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

---

## Les Desserts

|                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Chou à la pistache et vanille de Tahiti</b><br><i>Pastry chou with pistachio and vanilla from Tahiti</i>                                   | 16 |
| <b>Les agrumes en pavlova</b><br><b>Nuage à la reine des prés, sorbet citron</b><br><i>Citrus Pavlova, meadowsweet foam and lemon sorbet</i>  | 16 |
| <b>Clémentine Corse confite et gâteau de crêpe, sauce suzette</b><br><i>Candied clementine from Corsica and pancake cake; suzette topping</i> | 16 |
| <b>Tarte au chocolat «Manjari», Myrtille sauvage</b><br><i>Chocolate «Manjari» tart, wild blueberry</i>                                       | 16 |