
Les Entrées

| | |
|---|----|
| Grenouilles, noix et foie gras Royale d'oignons de M.Caillot <i>Frogs, walnuts and duck foie gras with onion cream</i> | 26 |
| Moules et feuille de shiso en tempura Soupe iodée au curry rouge <i>Tempura mussels and perilla leaf, soup with red curry flavour</i> | 24 |
| Veau et anguille fumée taillés au couteau Consommé froid parfumé à la bergamote <i>Veal and smoked eel tartar, cold crustacean consommé</i> | 31 |
| Foie gras de Canard, voile de ratafia Pomme et fruits du mendiant <i>Duck foie gras, ratafia jelly and nuts jam</i> | 33 |
| St Jacques en épais carpaccio et sa tempura au épices Cajun Truffe noir «Melanosporum» <i>Scallops carpaccio and Cajun spicy with Black Truffle</i> | 75 |

Les Plats

| | |
|--|----|
| Lotte à la vapeur Salsifis cuisinés à la fève de tonka et beurre blanc <i>Steamed monkfish with salsify and tonka bean flavor</i> | 31 |
| Saint-Jacques de la Rade de Brest Choux farcis au corail, «kombuchou» <i>Scallops from our coasts and cabbage</i> | 39 |
| Saint-Pierre de ligne Millefeuille de pomme de terre et Beaufort <i>John Dory fish, potatoes with Beaufort cheese</i> | 43 |
| Volaille de Champagne Châtaigne et topinambour <i>Poultry from our region, chestnut and jerusalem artichoke</i> | 31 |
| Filet de pigeon de Raçan Céleris de A.Deloffre confits à la vanille <i>Roasted pigeon, candied celeriac with vanilla</i> | 35 |
| Ris de veau en deux services Braisé au jus et mariné façon yakitori Purée de pomme de terre au beurre noisette <i>Roasted sweetbread with black garlic and mashed potatoes with brown butter</i> | 45 |

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 |
| La cerise Amarena Moelleux et crémeux chocolat, Sorbet et jus Griottines <i>Amarena cherry with chocolate cake and cream. Liquor cherries sorbet</i> | 16 |
| Clémentine Corse confite et gâteau de crêpe, sauce suzette <i>Candied clementine from Corsica and pancake cake; suzette topping</i> | 16 |
| Tarte au chocolat «Manjari», Myrtille sauvage <i>Chocolate «Manjari» tart, wild blueberry</i> | 16 |