

---

## Les Entrées

---

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

---

## Les Plats

---

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

---

## Le Fromage

---

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

---

## Les Desserts

---

<b>Chou à la pistache et vanille de Tahiti</b> <i>Pastry chou with pistachio and vanilla from Tahiti</i>	16
<b>La cerise Amarena Moelleux et crémeux chocolat, Sorbet et jus Griottines</b> <i>Amarena cherry with chocolate cake and cream, liquor cherries sorbet</i>	16
<b>L'exotique, rhum arrangé et vanille de Madagascar</b> <i>Exotic fruits, rhum and vanilla from Madagascar</i>	16
<b>Tarte au chocolat «Manjari», Myrtille sauvage</b> <i>Chocolate «Manjari» tart, wild blueberry</i>	16