

Entrées

| | |
|---|----|
| Oeuf mollet de M.Lacroix Asperges vertes en tempura <i>Soft boiled egg from our region and tempura green asparagus</i> | 29 |
| Moules et feuille de shiso en tempura Soupe iodée au curry rouge <i>Tempura mussels and perilla leaf, soup with red curry flavour</i> | 26 |
| Morilles farcis d'un zéphyr de langoustine Sauce au vin jaune <i>Morels and scampi mousse with yellow wine sauce</i> | 49 |

Poissons

| | |
|---|----|
| Lotte à la vapeur Carottes à la moutarde de Reims <i>Steamed monkfish with carrots and mustard flavor</i> | 36 |
| Lieu jaune «Ikejime» Déclinaison de choux fleur <i>Pollack fish with cauliflower</i> | 42 |
| Saint-Pierre de ligne Cuit dans une feuille d'ail des ours et petit pois <i>John Dory fish and wild garlic leaf with green peas</i> | 45 |

Viandes

| | |
|---|----|
| Volaille de Champagne Variation d'artichaut <i>Poultry from our region with artichokes</i> | 36 |
| Agneau en déclinaison Asperges blanches <i>Roasted lamb and white asparagus</i> | 43 |
| 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> | 49 |

Fromage

| | |
|---|----|
| Brie de Meaux «La ferme des 30 Arpents» farci aux noix <i>Brie de Meaux stuffed with walnuts</i> | 12 |
|---|----|

Desserts

| | |
|---|----|
| Le flan intense en vanille de Tahiti «Le flan» vanilla from Tahiti | 18 |
| La poire pochée aux quatre épices Crème et sorbet fromage blanc <i>Spicy poached pear and cottage cheese sorbet</i> | 18 |
| La rhubarbe et la fraise <i>Rhubarb and strawberry</i> | 18 |
| Tarte au chocolat «Manjari», Myrtille sauvage <i>Chocolate «Manjari» tart, wild blueberry</i> | 18 |