

Entrées

Mosaïque de tomates de collection Acidulée de quelques fraises et framboises <i>Tomatoes and strawberries and raspberries flavor</i>	29
Maquereau et anguille fumée «Délikatess» confites, sabayon d'algues <i>Maquereel and smoked eel with potatoes, seaweed sabayon</i>	26
Morilles farcies d'un zéphyr de crustacés Sauce au vin jaune <i>Morels and crustacean mousse with yellow wine sauce</i>	49

Poissons

Merlan de ligne cuit dans une feuille de nori Carottes à la moutarde de Reims <i>Steamed whiting fish with carrots and mustard flavor</i>	36
Lieu jaune «Ikejime» Déclinaison de choux fleur <i>Pollack fish with cauliflower</i>	42
Homard bleu confit Fenouil et fleur de sureau <i>Candied blue lobster with fennel and elderflower</i>	55

Viandes

Canard de Mme.Burgaud rôti sur le coffre Variation d'artichaut <i>Roasted duck with artichokes</i>	36
Boeuf grillé au barbecue Tomates et cerises, jus d'olives et câpres <i>Grilled beef with tomatoes and cherries, olives and capers juice</i>	45
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 rhubarbe et la fraise <i>Rhubarb and strawberry</i>	18
Tarte au chocolat «Manjari», variation de la framboise <i>Chocolate «Manjari» tart, raspberry declination</i>	18