

Entrées

Mosaïque de tomates de collection Acidulée de quelques fraises et framboises <i>Mosaic of heirloom tomatoes strawberries and raspberries</i>	29
Maquereau et anguille fumée «Délikatess» confites, sabayon d'algues <i>Mackerel and smoked eel with potatoes and seaweed sabayon</i>	28
Zéphyr de langoustine sous un pétale de courgette Sauce vin jaune parfumée de pollen <i>Scampi mousse and zucchini petals with yellow wine sauce and bee pollen</i>	45

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-fleurs <i>Pollack fish with seasonal cauliflower</i>	42
Homard bleu entier confit Fenouil et fleur de sureau <i>Whole confit blue lobster with fennel and elderflower</i>	59

Viandes

Canard de Mme Burgaud rôti sur le coffre Variation d'aubergine <i>Roasted duck with a selection of eggplants</i>	38
Bœuf grillé au barbecue Tomates et prunes, jus d'olives et câpres <i>Grilled beef with tomatoes and plums, olives and capers juice</i>	45
Ris de veau en deux services Rôti au sautoir et braisé dans un parmentier <i>Roasted sweetbread in two services, roasted and in a parmentier</i>	49

Fromage

Brie de Meaux farci aux noix <i>Brie de Meaux stuffed with walnuts</i>	12
---	----

Desserts

Abricot «emmeringué» cuisiné au poivre Sichuan <i>Apricot and meringue with Sichuan pepper flavor</i>	18
Fine tartelette de mirabelle confite en transparence de thym <i>Fine mirabelle plum tart candied with thym</i>	18
Tarte au chocolat «Manjari», pickles de framboises <i>«Manjari» chocolate tart, selected raspberries pickles</i>	18