

## Entrées

Œuf de M. Lacroix Laqué de courge et châtaigne confite <i>Soft boiled egg gloss with squash and candied chestnut</i>	29
Saint-Jacques en épais carpaccio Rafraîchi à la mangue <i>Scallops carpaccio with mango flavor</i>	35
Zéphyr de langoustine et marmelade de cèpes Sauce vin jaune et coulis de carapace <i>Scampi mousse with cep mushroom marmalade and yellow wine sauce</i>	45

## Poissons

Cabillaud à la vapeur d'agrumes Poireaux confits et coquillages <i>Steamed codfish with leeks and shellfish</i>	36
Saint Jacques de plongée caramélisées Déclinaison de chou de M.Deloffre <i>Caramelized scallops with seasonal cabbage from M.Deloffre</i>	45
Homard bleu entier confit Fenouil et fleur de sureau <i>Whole confit blue lobster with fennel and elderflower</i>	59

## Viandes

Pigeon en écaille de cèpes Cèpe rôti aux feuilles de figuier <i>Pigeon with cep mushrooms roasted with leaf fig tree</i>	38
Côte de veau dorée au sautoir Céleri de Benoît Deloffre cuisiné à la fève de tonka <i>Roasted rib of veal, celeri from the region cooked with tonka bean</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>	55

## Fromage

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

## Desserts

Pomme caramélisée et vanille de Tahiti, sorbet au cidre <i>Caramelized apple with vanilla from Tahiti, cider sorbet</i>	18
Clémentine Corse confite et gâteau de crêpe, sauce suzette au ratafia <i>Candied clementine from Corsica and crepes cake with ratafia sauce</i>	18
Mille-feuille chocolat « Jivara », caramel fleur de sel et cacahuètes <i>"Jivara" chocolate Mille-feuille, caramel and peanuts</i>	18