

Menu Déjeuner

*Du lundi au vendredi hors jours fériés
From monday to friday*

Bœuf Black Angus taillé au couteau
Iodé de salicorne et feuille d'huître, relevé au cresson
Black Angus beef tartar with watercress and oyster leaf flavor

Ou/Or

Oeuf de M. Lacroix
Laqué de courge et chataîgne confite
Soft boiled egg gloss with squash and candied chestnut

Coussin de Saint-Jacques
Champignon sous un sabayon de cèpes
Scallop cushion with Muschroom under a porcini sabayon

Ou/Or

Tourte de cochon Ibérique
Betterave de M. Deloffre et Hibiscus
Iberian pork pie with bettroot from M. Deloffre and hibiscus

La vanille de Tahiti « empralinée » aux saveurs de noisettes
Vanilla with praline and hazelnuts flavor

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 39 euros
Starter - Main course or Main course - Dessert
Entrée - Plat - Dessert : 45 euros
Starter - Main course - Dessert

Autograph

*Servi pour l'ensemble de la table
Served for the whole table*

Saint-Jacques en épais carpaccio
Rafraîchi à la mangue
Scallops carpaccio with mango flavor
Henri Giraud Esprit Nature brut

Homard bleu entier confit
Fenouil et fleur de sureau
Whole confit blue lobster with fennel and elderflower
Henri Giraud Hommage au Pinot Noir brut

Zéphyr de langoustine et marmelade de cèpes
Sauce vin jaune et coulis de carapace
Scampi mousse with cep mushroom marmalade and yellow wine sauce
Henri Giraud MV 17 Fûts de Chêne brut

Ris de veau en deux services
Rôti au sautoir et braisé dans un parmentier
Roasted sweetbread in two services, roasted and in a parmentier

Henri Giraud Esprit Dame Jane Rosé brut

Mille-feuille chocolat « Jivara », caramel fleur de sel et cacahuètes
"Jivara" chocolate Mille-feuille, caramel and peanuts
Henri Giraud Ratafia Champenois Solera 90-19

105 euros
Accord Mets et Vins 205 euros