

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 truffe noire Melanosporum Sauce vin jaune et coulis de carapace <i>Scampi mousse with black truffle, yellow wine sauce and shellfish</i>	69

Poissons

Saint-Jacques de plongée caramélisées Déclinaison d'endives braisées <i>Caramelized scallops with seasonal endives</i>	45
Saint-Pierre de ligne grillé Salsifi condimenté aux agrumes <i>Grilled John Dory fish with salsify and citrus flavor</i>	55
Cabillaud enrobé de truffe noire Melanosporum Courge confite au café et en marmelade <i>Codfish with black truffle, candied squash with coffee</i>	69

Viandes

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>Sweetbread in two services, roasted and in a parmentier</i>	55
Pigeon de Racan en écaille de truffe noire Melanosporum Tartelette de farce à gratin et comté <i>Roasted pigeon with black truffle, pigeon and comté cheese tart</i>	69

Fromages

Brie de Meaux farci aux noix par nos soins <i>Brie de Meaux stuffed with walnuts</i>	12
Plateau de fromages affinés <i>Cheese tray</i>	18
Mont d'Or et truffe noire Melanosporum Pommes de terre confites aux algues <i>Mont d'Or with black truffle, potatoes with seaweed flavor</i>	29

Desserts

La pomme, citron jaune et basilic, sorbet au fromage blanc <i>Apple with lemon and basil flavor, cottage cheese 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
Poire et truffe noire Melanosporum dans l'esprit d'une crème brûlée <i>Pear and black truffle, like a «crème brûlée»</i>	39