

Entrées

Maquereau mariné et oeufs de brochet fumés Pommes de terre confites et son sabayon aux algues <i>Marinated mackerel and smoked fish eggs, candied potatoes and seaweed sabayon</i>	29
Sous un voile de seiche Artichaut et tapioca braisé dans son jus <i>Cuttlefish veil, artichoke and tapioca braised in its juice</i>	35
Langoustine déclinée Juste saisie au raifort, crue en tartelette, chaude dans l'esprit d'une quenelle <i>Scampi, sear with horseradish, raw tart and like «Quenelle»</i>	49
Fraicheur de King crabe Sur une royale d'asperge, nuage de nage au yuzu <i>King Crab on asparagus cream and yuzu cloud</i>	69

Poissons

Lieu jaune «Ikejime» Blettes cuisinées à la moelle de boeuf <i>Pollack fish «Ikejime», chards cooked with beef marrow</i>	45
Saint-Pierre de ligne Shimeji et coquillages ivres de Champagne <i>John dory fish, Shimeji mushrooms and shellfish cooked with Champagne</i>	55
Sole laquée au Coteaux champenois Choux condimentés de miso et gingembre <i>Sole fish gloss with a red wine, miso and ginger flavoured cabbage</i>	59

Viandes

Agneau enrobé de cresson Déclinaison d'asperges vertes <i>Watercress coated lamb, green asparagus</i>	45
Ris de veau braisé Dans une sauce blanquette, légumes du bouillon en spirale <i>Roasted sweetbread in a «blanquette» sauce and vegetables</i>	55
Canard de Madame Burgaud En fin carpaccio à l'ail des ours, les cuisses en parmentier <i>Duck carpaccio and wild garlic, thighs like a parmentier</i>	59

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 , 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