

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 under a 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 in many ways: seared with horseradish, raw in a tart, and a in variation of a quenelle</i>	49
Fraicheur de King crabe Sur une royale d'asperge, nuage de nage au yuzu <i>King Crab on asparagus cream with a yuzu foam</i>	69

Poissons

Lieu jaune «Ikejime» Blettes cuisinées à la moelle de boeuf <i>Pollack fish «Ikejime», Swiss chard cooked in beef marrow</i>	45
Saint-Pierre de ligne Shimeji et coquillages ivres de Champagne <i>John dory fish, Shimeji mushrooms and shellfish cooked in Champagne</i>	55
Barbue de ligne, sucs d'arêtes au Coteaux Champenois Choux condimentés de miso et gingembre <i>Brill fish with red wine sauce, miso and ginger flavoured cabbage</i>	59

Viandes

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

Fromage

Plateau de fromages affinés <i>Cheese tray</i>	18
---	----

Desserts

La pomme, citron jaune et basilic, sorbet au fromage blanc <i>Apple with lemon and basil flavor, cottage cheese sorbet</i>	18
Le café travaillé dans une rosace croustillante <i>Coffee cream waffle with ice cream</i>	18
Chocolat «Macaé» en jeu de textures <i>"Macaé" chocolate comes in many textures</i>	18