

Entrées

Artichaut et tapioca cuisinés au citron confit Emulsion de barigoule <i>Artichoke and tapioca cook with candied lemon, barigoule emulsion sauce</i>	30
Longe de veau et anguille fumée taillés au couteau lodé de salicorne et feuille d'huître, relevé au daikon acidulé <i>Veal and smoked eel tartar, seaweed flavor with tangy radish</i>	39
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

Poissons

Cabillaud de ligne et raisins de mer Shimeji et coquillages ivres de Champagne <i>Cod fish, Shimeji mushrooms and shellfish cooked in Champagne</i>	45
Lieu jaune de ligne grillé Choux-fleur Graffiti cuits dans un beurre blanc au sureau <i>Grilled polack fish with cauliflowers and elderflowers creamy sauce</i>	55

Viandes

Faux-filet de boeuf Black Angus rôti au sautoir Déclinaison de courgette de M.Deloffre et amandes fraîches <i>Black Angus beef sirloin, zucchini and fresh almonds</i>	45
Ris de veau braisé Girolles au vin jaune, nectarines confites <i>Roasted sweetbread, girolles mushrooms with yellow wine juice and candied nectarines</i>	55

Fromage

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

Desserts

La tartelette fraise Gariguettes de M.Deloffre et Rhubarbe Valentine <i>Local Gariguettes strawberries pie with rhubarb</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