

Menu Déjeuner

*Du lundi au vendredi hors jours fériés
From monday to friday outside of bank holidays*

Haricots verts, nectarines et amandes
Rafraîchis d'une vinaigrette à la fleur de sureau
Green beans, nectarines and almonds, Refreshed with elderflower dressing

Ou/Or

Sot-l'y-laisse confits au jus
Celerisotto, émulsion de parmesan
Chicken oysters, celeriac risotto and parmesan cheese foam

Cabillaud de ligne à la vapeur
Shimeji ivres de Champagne
Steamed cod fish, Shimeji mushrooms cooked in Champagne

Ou/Or

Longe de Cochon Ibérique
Aubergines de M.Deloffre en différentes textures
Iberian Pork Loin, Eggplants from Mr. Deloffre in various textures

Le café travaillé dans une rosace croustillante
Coffee cream waffle with ice cream

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

Entrée - Plat - Dessert : 55 euros
Starter - Main course - Dessert

Autograph

Longe de veau et anguille fumée taillés au couteau
Iodé de salicorne et feuille d'huître, relevé au daikon acidulé
Veal and smoked eel tartar, seaweed flavor with tangy radish

Zéphyr de langoustine, vin jaune et girolles
Scampi mousse, yellow wine sauce and girolle mushrooms

Lieu jaune de ligne grillé
Choux-fleur Graffiti cuits dans un beurre blanc parfumé au sureau
Grilled pollack fish with cauliflowers and elderflowers creamy sauce

Ris de veau braisé
Girolles au vin jaune, nectarines confites
Roasted sweetbread, girolles mushrooms with yellow wine juice and candied nectarines

La frécinette exotique et son rhum brun givrée
Banana and exotic fruits, brown rum sorbet

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

130 euros