Artichaut et tapioca - Velours d'une barigoule 29
Artichoke and tapioca - Barigoule foam

Bar de ligne mariné aux baies roses - Velouté d'amandes et cerises 35
Pink peppercorn-cured Sea Bass - Almond velouté and cherries

Langoustine juste saisie - Sabayon iodé d'algues 55
Lightly seared langoustine - Iodized Seaweed sabayon

Dorade royale - Extraction anisé de pomme Granny Smith 49
Gilthead Sea Bream - Granny Smith apple and anise extraction

Barbue de ligne - Cresson iodé au jus de coquillages 59
Line-caught brill - Sea-infused watercress with shellfish jus

Volaille jaune de Champagne - Aubergine confite au cajun 49
Yellow Champagne poultry – Cajun-glazed aubergine

Ris de Veau doré au sautoir - Tarte fine de girolle à l'oseille 59
Pan-seared Veal Sweetbreads - Girolle and sorrel tarte fine

Faux-filet de Bœuf fumé - Brocoletti grillé à la flamme 59
Smoked Beef Sirloin Steak - Flame-grilled broccolini

Plateau de fromages affinés - Confiture Poire et féve de tonka 18
Cheese tray - Pear and tonka bean jam

La Poire dans tous ses états - Sublimée par la châtaigne 16
Pear in All Its Forms - Enhanced by Chestnut

Le chocolat Macaé - Crémeux et glace pralinée cacahuète 18
Macaé chocolate - Crémeux and peanut praline ice cream

Le soufflé citron du Roulot - Glace yaourt 22
Lemon soufflé by Roulot - Yoghurt ice cream

Un peu d'attente pour beaucoup de légèreté - 20 min

Toutes nos viandes sont d'origine française - Tous nos plats sont faits maison - Menu enfant sur demande - Menu végétarien sur demande - Nos plats contiennent des allergènes, renseignez-vous auprès de votre serveur - Prix TTC, service compris