

ENTRÉES / STARTERS

Velouté de potimarron et butternut , marrons revenus au beurre, herbes fraîches et croûtons à l'ail Velouté of red kuri squash and butternut, sautéed chestnuts, fresh herbs and garlic croutons	12
Homard et mayonnaise curry mangue , salade sucrine et perles de yuzu Lobster with mango curry mayonnaise, little gem lettuce and yuzu pearls	25
Œufs mayonnaise au piment d'Espelette , tomates séchées, crumble au thym et chorizo Eggs mayonnaise with espelette pepper, sun-dried tomatoes, thyme crumble and chorizo	12
Fricassée d'escargots , champignons de saison, noisettes, espuma à l'ail Snail fricassée with seasonal mushrooms, hazelnuts, garlic espuma	18
Foie gras poêlé , cèpes et figues rôties, cerneaux de noix et jus de viande Pan-seared foie gras, roasted porcini mushrooms and figs, walnut kernels and jus	20
Escargots de Bourgogne par 6/12 Burgundy Snails (6/12)	14/28

PLATS / MAIN COURSES

Araignée de porc grillée , jus au thym, purée au beurre et crumble Grilled pork spider steak, thyme jus, buttery mashed potatoes and crumble	28
Filet de bœuf Rossini sauce au foie gras, pommes grenailles sautées en persillade Tournedos rossini with foie gras sauce, baby potatoes sautéed in parsley	46
Souris d'agneau aux quatre épices , déclinaison de panais en trois textures Four-spice blend lamb shank, trio of parsnip textures	36
Noix de Saint-Jacques snackées , risotto au gorgonzola, noix et poireaux Seared scallops, gorgonzola risotto, walnuts and leeks	38
Pavé de maigre au satay , crème de butternut, potimarron confit, carottes glacées et pois gourmands Meagre fillet with satay, butternut cream, confit red kuri squash, glazed carrots and snow peas	30

À PARTAGER / TO SHARE

Tomahawk (1,2 kg), frites maison, salade **120**
Tomahawk steak (1.2 kg), homemade fries, salad

Sole meunière (selon arrivage), garniture au choix **70**
Sole meunière (subject to availability), garnish of your choice

DESSERTS

Tarte aux figues, vanille et noix de pécan **14**
Fig, vanilla and pecan tart

Crème brûlée **10**
Crème brûlée

Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé et glace gianduja **12**
Chocolate lava cake, salted caramel and gianduja ice cream

Pavlova aux fruits rouges **14**
Red berries pavlova

Sablé breton, poire pochée au rhum et fève tonka, chantilly et crumble au pain d'épices **14**
Breton shortbread, rum-poached pear with tonka bean, whipped cream and gingerbread crumble

GARNITURES / SIDES

8

Frites
French fries

Riz
Rice

Pommes grenailles
Baby potatoes

Purée
Mashed potatoes

Légumes vapeur
Steamed vegetables

Salade verte
Green salad

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso	4
Espresso	
Décaféiné	4
Decaf coffee	
Double espresso	8
Double Espresso	
Double décaféiné	8
Double Decaf	
Thés et infusions au choix	8
Choice of teas and herbal teas	

SOFTS / SOFT DRINKS

Évian	10
Évian 1/2	6
San Pellegrino	10
San Pellegrino 1/2	6
Perrier 33cl	8
Orangina	8
Sprite	8
Coca / Coca Zero	8
Fuze Tea	9
Red Bull	9
Ginger beer / Ginger Ale	9

DIGESTIFS

12

Amaretto	Kahlúa
Limoncello	Get 27 / Get 31
Malibu	Bailey's

APÉRITIFS

12

Suze	Ricard	Porto
Martini	Martini Bianco	Martini Rosso
Campari		