



MENU DEJEUNER LUNCH MENU

55€ Entrée, plat, dessert, eau, 2 verres de vins et cafés inclus

*55€ Starter, Main dish, dessert and beverages
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included*

Ou "Déjeuner Gastronomique" eau, 2 verres de vins et cafés inclus

65€ choix sur une entrée, poisson, viande, choix sur un dessert

Or "Gastronomic Lunch" Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

€65, choice of starter, fish, meat, and dessert

Nos entrées/Our starters

Notre vol au vent au veau de l'Aveyron, pousses d'épinards et légumes d'une blanquette, crème légère

Our vol-au-vent with Aveyron veal, spinach shoots and vegetables from a blanquette, a light cream

Ou/Or

Les champignons de Paris pluriels, le sarrasin, ail des ours et une rappée de truffes Mélando

Paris mushrooms in declination and buckwheat, wild garlic and grated Mélando truffles

Nos plats/Our main dishes

Pintade fermière roulée à la pâte de cacahuète, gnocchis au brocolis et miso, shitakés, crème de volaille

Farm-raised guinea fowl rolled in peanut paste, broccoli and miso gnocchi, shiitake mushrooms, cream of a poultry soup

Ou/Or

Pavé de saumon label rouge en croute de pain à l'encre, ventre mariné et choux chinois étuvé, une béarnaise

Red Label salmon fillet in an ink bread crust, marinated belly and stewed Chinese cabbage, béarnaise sauce

**Notre chariot de fromages Audois ou Régionaux
10€ en supplément**

**Our cheeses of locals regional selection
€10 extra**

Nos desserts

Our deserts

Banane caramélisée sur un cookie noisette, crémeux vanille et citron vert

Caramelized banana on hazelnut cookie, vanilla and lime cream

Ou/Or

Paris-Brest sur un croustillant chocolat, crème légère au praliné maison

Paris-Brest on a chocolate crisp, light cream with homemade praline

*Notre pain est fait maison
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included*



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

79€ Menu servi pour l'ensemble de la table hors boissons

Menu served for the entire table without beverages

Carpaccio de saints jacques de la Baie de Seine
marinées au citron Meyer et citron noir,
rémoulade de choux rave

*Scallops carpaccio from La Baie de Seine marinated
with Meyer and black lemon, remoulade of rave
cabbage*

*

Ombre du Canada de la ferme de l'Emerillon au
naturel, carottes confites et safran de Gérard
*Emerillon farm arctic char, candied carrots and
saffron from Gérard*

*

Magret de canard rôti à l'orange sanguine, purée
de dattes, polenta crémeuse, un jus bigarade
*Roasted duck breast with blood orange, dates puree,
creamy polenta, bigarade juice*

*

Chariot de fromages Audois ou Régional
10€ en supplément

Our cheeses of locals regional selection
€10 extra

*

Poire façon tatin à la vanille de Madagascar, noix
de cajou croquantes, crème glacée caramel et
fleur de sel

*Tatin-style pear with vanilla from Madagascar,
crunchy cashew nuts, caramel ice cream and
saltflower*

*Notre pain est fait maison
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included*