

CARTE

À GRIGNOTER

Olives de Nyons A.O.P	7
Saucisson des Pyrénées	9
Cecina de bœuf et huile de fenouil torréfié	12
Capocollo des Pouilles	12

Menu déjeuner Entrée, Plat & Dessert

36
Hors jours fériés
et samedi

Menu dégustation Cinq services

74
Servi pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h30
&
21h30

ENTRÉES

Pied de cochon désossé et servit croustillant, salade de cresson, jus vinaigré à la moutarde, jalapenos	17
Sardines bretonnes à la flamme, tomates de pleine terre marinées à l'huile fumée, ajoblanco, suc de têtes, tomate givrée	18
Tartelette d'escargots sauvages, émulsion à l'ail doux et persil, duxelles de Paris, gremolata	19
Pâté en croûte de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	14
La fraise de la Famille Galis, confite au sucre, glacée au vin rouge, rhubarbe, crème crue, piment habanero et arlette croustillante	15
	15

PLATS

Ravioles de fine mousseline de carotte au pistil de safran, légumes confits, bouillon végétal dans l'esprit d'une bouillabaisse, rouille et toasts de pain	28
Pintade de chez Arnaud Tauzin en deux cuissons, aubergine herbacée, cerise au vinaigre de vin rouge, ail nouveau, sauce diable et purée moelleuse	29
Thon blanc de ligne mi-cuit à la bisque de favouilles, courgette violon rafraîchi de nectarine, crémeux d'estragon	29
Pigeonneau rôti sur l'os, le filet rosé, la cuisse braisée, toast d'abattis, anchois, artichaut camus, poivrons confits et jus à l'olive noire	34
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	36
Ris de veau servi croustillant et laqué, haricots verts, Colonnata, Paris crus au café, jus au Savagnin, purée moelleuse	49

CARTE

APPETIZERS

Olives from Nyons A.O. P	7
Saucisson from Pyrénées	9
Beef cecina and roasted fennel oil	12
Capocollo of Puglia	12

Lunch Menu

Starter, Main Course
& Dessert
36

Unavailable on Saturdays and
public holidays

Tasting Menu

Five Courses

74

For the entire table until
13h30
&
21h30

STARTERS

Boneless pig's trotters served crispy, watercress salad, vinegar juice with mustard, jalapenos	17
Flame-grilled Breton sardines, tomatoes marinated in smoked oil, ajoblanco, frosted tomato	18
Wild snail tartlet, mild garlic and parsley emulsion, Paris mushrooms, gremolata	19
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22

MAIN COURSES

Ravioli filled with carrot mousseline and saffron pistils, candied vegetables, broth like a bouillabaisse, rouille and toasted bread	28
Guinea fowl from Arnaud Tauzin cooked twice, eggplants, cherry in red wine vinegar, fresh garlic, devil sauce and mashed potatoes	29
Middle cooked white Tuna, crab bisque, violin zucchini refreshed with nectarine, tarragon cream	29
Roasted squab on the bone, fillet cooked medium, braised leg, giblet toast, anchovies, artichoke, candied peppers and black olive juice	34
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	36
Crispy and glazed sweetbread, green beans, Colonnata, raw Paris mushrooms with coffee, Savagnin juice, mashed potatoes	49

DESSERTS

Cheese platter	15
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frosted coffee, hazelnut praline	14
Strawberry from Galis family, candied in sugar, glazed with red wine, rhubarb, raw cream, habanero pepper and crispy biscuit	15
Bourbon vanilla from Madagascar, crispy gavotte, light cream, caramelized pecan ice cream	15