

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson des Pyrénées	9
Cecina de bœuf et huile de fenouil torréfié	13
Capocollo des Pouilles	13

Menu dégustation

Cinq services

78

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

ENTRÉES

Boudin noir réalisé ici, servi croustillant, compotée de pommes caramélisées, piment jalapenos, pickles, vinaigrette tiède moutardée	17
Quenelle de brochet dans un pain croustillant, fenouil, crème fraîche acidulée aux herbes, oeuf de truite	18
Tartelette de champignons sauvages, jaune d'oeuf confit, raisins Chasselas et vinaigre de livèche	19
Pâté en croûte de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22
Noix de Saint-Jacques marinées, céleri de la tête aux pieds, sorbet acidulé, gingembre, jus de bardes	22

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	14
Agrumes frais déclinés, lemon curd aérien, jus de satsuma relevé à la sambuca, yaourt maison givré et légèrement anisé, meringue craquante	15
La vanille de Bourbon de Madagascar, fine gavotte croustillante, crème légère, glace à la noix de pécan caramélisée	16

PLATS

La suggestion du jour (valable uniquement au déjeuner, hors week-ends et jours fériés)	22
Gnudi aux herbes fraîches enrobés d'un beurre citronné, épinards, oignon caramélisé et consommé d'oignons doux	29
Canard colvert de chasse française, filet rosé et cuisse braisée, toast d'abattis au lardo di Colonnata, maïs décliné, sauce bigarade	29
Noix de Saint-Jacques des côtes normandes cuisinées à la moelle de boeuf, pot-au-feu de bardes, légumes primeurs, raifort	34
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	37
Ris de veau servi croustillant et laqué, cardon au Savagnin, noisette, Paris crus au café, purée moelleuse	49
Lièvre à la Royale façon Antonin Carême, salsifis et champignons sauvages, purée moelleuse	60

CARTE

APPETIZERS

Saucisson from Pyrénées	9
Beef cecina and roasted fennel oil	13
Capocollo of Puglia	13

Tasting Menu

Five Courses

78

For the entire table until
13h30
&
21h30

STARTERS

House-made blood pudding served crispy with caramelized apple compote, jalapeño pepper, pickles, warm mustard vinaigrette	17
Pike quenelle in a crispy crust, fennel, crème fraîche with herbs, trout roe	18
Wild mushroom tartlet, confit egg yolk, Chasselas grapes and lovage vinegar	19
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22
Marinated scallops, celery in textures, tangy sorbet, ginger, scallop coral jus	22

DESSERTS

Cheese platter	15
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frosted coffee, hazelnut praline	14
Fresh citrus variations, lemon curd, satsuma juice enhanced with Sambuca, house-made frozen yogurt with anise, crisp meringue	15
Bourbon vanilla from Madagascar, crispy gavotte, light cream, caramelized pecan ice cream	16

MAIN COURSES

Today's suggestion (Valid only at lunchtime, excluding weekends and public holidays)	22
Herb gnudi coated in lemon butter, spinach, caramelized onion, and sweet onion consommé	29
French wild mallard, breast served medium and braised leg, giblet toast with lardo di colonnata, corn variations, bigarade sauce	29
Scallops from the Normandy coast cooked with beef bone marrow, bard pot-au-feu, spring vegetables, horseradish	34
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	37
Crispy and glazed sweetbread, cardoon in Savagnin sauce, raw Paris mushrooms with coffee, mashed potatoes	49
Hare à la Royale Antonin Carême style, salsify and wild mushrooms, mashed potatoes	60