

CARTE

À GRIGNOTER

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

Menu dégustation

Cinq services

78

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

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette façon mimosa, moutarde fumée, vinaigrette tiède, croûtons dorés	18
Boudin noir réalisé ici, servi croustillant, compotée de pommes caramélisées, piment jalapenos, pickles, vinaigrette tiède moutardée	18
Quenelle de brochet dans un pain croustillant, fenouil, crème fraîche acidulée aux herbes, oeuf de truite	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	19
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	15
Mont Blanc à la châtaigne d'Ardèche, mandarine givrée et agrumes confits, crème vanillée, gelée de cognac	15
La vanille de Bourbon de Madagascar, fine gavotte croustillante, crème légère, glace à la noix de pécan caramélisée	17

PLATS

La suggestion du jour (valable uniquement au déjeuner, hors week-ends et jours fériés)	22
Cannellonis farcis de ricotta, épinards et menthe, gratinés à la mimolette vieille, cédrat confit et citron	29
Perdreau de chasse française cuit au genièvre et whisky tourbé, cuisses en chou farci, coing acidulé, châtaignes rôties, sauce cappuccino	29
Noix de Saint-Jacques des côtes normandes cuisinées à la moelle de boeuf, pot-au-feu de bardes, légumes primeurs, raifort	36
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	38
Pithiviers de canard au sang de la maison Burgaud et foie gras à partager, salade d'herbes fraîches, sauce cappuccino	45 /PERS.
Ris de veau servi croustillant et laqué, salsifis, Paris crus au café, purée moelleuse	49

CARTE

APPETIZERS

Saucisson from Pyrénées	9
Beef cecina and roasted fennel oil	13

Tasting Menu

Five Courses

78

For the entire table until
13h30
&
21h30

STARTERS

Mimosa-style leeks with warm vinaigrette, smoked mustard and golden croutons	18
House-made blood pudding served crispy with caramelized apple compote, jalapeño pepper, pickles, warm mustard vinaigrette	18
Pike quenelle in a crispy crust, fennel, crème fraîche with herbs, trout roe	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	19
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frosted coffee, hazelnut praline	15
Mont Blanc with Ardèche chestnut cream, iced mandarin and candied citrus, vanilla cream, cognac jelly	15
Bourbon vanilla from Madagascar, crispy gavotte, light cream, caramelized pecan ice cream	17

MAIN COURSES

Today's suggestion (Valid only at lunchtime, excluding weekends and public holidays)	22
Cannelloni filled with ricotta, spinach and mint, aged mimolette, candied citron and fresh lemon	29
French game partridge cooked with juniper and peated whisky, thighs in stuffed cabbage, tangy quince, roasted chestnuts, cappuccino sauce	29
Scallops from the Normandy coast cooked with beef bone marrow, bard pot-au-feu, spring vegetables, horseradish	36
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	38
Duck Pithiviers and foie gras to share, fresh herb salad, cappuccino sauce	45 /PERS.
Crispy and glazed sweetbread, salsify, raw Paris mushrooms with coffee, mashed potatoes	49

MENU SAINT VALENTIN

Samedi 14 Février 2026

AVEC LE CHAMPAGNE

Feuilleté au olives noires et parmesan,

En accord : Champagne, S. Godme Premier Cru, Montagne de Reims / 16€ le verre

ENTRÉE FROIDE

Poireaux vinaigrette façon mimosa, moutarde fumée,
vinaigrette tiède, croûtons dorés

LE POISSON

Noix de Saint-Jacques des côtes normandes cuisinées à la moelle de boeuf,
pot-au-feu de bardes, légumes primeurs, raifort

LA VIANDE

Perdreau de chasse française cuit au genièvre et whisky tourbé,
cuisses en chou farci, coing acidulé, châtaignes rôties, sauce cappuccino

LE DESSERT

Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède,

Ce menu est proposé à 90€/Personne (Hors Boissons)

BENJAMIN
SCHMITT
RESTAURANT

VALENTINE'S DAY MENU

Saturday February 14st, 2026

WITH CHAMPAGNE

Puff pastry with black olives and Parmesan

Pairing : Champagne S.Godme 1er Cru, Montagne de Reims / €16 per glass

COLD STARTER

Mimosa-style leeks with warm vinaigrette,
smoked mustard and golden croutons

THE FISH

Scallops from the Normandy coast cooked with beef bone marrow,
bard pot-au-feu, spring vegetables, horseradish

THE MEAT

French game partridge cooked with juniper and peated whisky,
thighs in stuffed cabbage, tangy quince,
roasted chestnuts, cappuccino sauce

THE DESSERT

Dark Tanzanian chocolate mousse served warm,
frosted coffee, hazelnut praline

This menu is offered at €90 per person (drinks not included)