

CARTE

À GRIGNOTER

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

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 |
| Encornets farcis à la poitrine de veau et herbes fraîches, ragù de tentacules, cédrat confit, émulsion à l'ail doux | 19 |
| Pâté en croûte de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache | 22 |
| Langoustines de nos côtes juste raidies, étuvée d'oseille, sauce émulsionnée au galanga, citron | 26 |

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 |

Menu dégustation

78

Cinq services

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

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 et foie gras à partager, salade d'herbes fraîches, condiment genièvre, 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 |
| Capocollo of Puglia | 13 |
| Beef cecina and roasted fennel oil | 13 |

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 |
| Stuffed squid with veal breast and fresh herbs, tentacle ragù, candied citron and soft garlic emulsion | 19 |
| Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio | 22 |
| Lightly seared local langoustines, sorrel, galangal emulsion, lemon | 26 |

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 |

Tasting Menu

78

Five Courses

For the entire table until
13h30
&
21h30

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, juniper condiment, cappuccino sauce | 45 /PERS. |
| Crispy and glazed sweetbread, salsify, raw Paris mushrooms with coffee, mashed potatoes | 49 |