

MENU « SIGNATURE »
« SIGNATURE » MENU

55 Euros

Amuse-bouche du moment / Current amuse-bouche



*Foie Gras de canard truffé, coing confit et son pain brioché truffé
Truffled Duck Foie Gras, candied quince and its truffled brioche bread*

Ou / Or

*Noix de Saint-Jacques rôties, endive braisées et poire confite sauce vin jaune
Roasted scallop, braised chicory, candied pear, yellow wine sauce*



*Dos de bar rôti, ravioles de crémeux de céleri à l'huile de truffe
Roasted Sea Bass loin, celery cream ravioles with truffle oil*

Ou / Or

*Pintade farcie au foie gras et champignons du moment, kaki rôti et racine de persil
Foie gras stuffed Guinea fowl and seasonal mushrooms, roasted persimmon and parsley root*



*Plateau de fromage affinés par nos soins (supplément de 9euros).
On a platter, selection of aged in house cheeses (9 euros supplement)*



*Sphère chocolat, crème glacée potiron.
Chocolate sphere, pumpkin ice cream*

Ou / Or

*Ananas mariné au yuzu, coriandre et nuage coco
Yuzu and coriander marinated pineapple and coco cloud*

*Possibilité d'accord mets et vins : 2 verres de 10 cl : 18 euros / 3 verres de 10 cl : 27 euros
Possibility of matching dishes and wine : 2 10cl glass : 18 euros / 3 10cl glasses : 27 euros*

*Taxes et service inclus - Toutes nos viandes sont d'origines européennes
Taxes and service are included - European meats*