

« Menu du marché »

Uniquement le midi du lundi au vendredi,
au rez-de-chaussée.

ENTREE - PLAT - DESSERT à 34 euros
ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT à 28 euros

ENTRÉES

Terrine de poissons ~ citrons confits ~ vinaigrette acidulée

Carpaccio de thon ~ radis ~ quinoa torréfié

Velouté d'artichaut ~ noisette ~ œuf parfait

PLATS

Pêche du jour ~ gnocchi ~ sauce marinière

Tempe de porc ~ légumes braisés ~ jus d'oignons grillés

Risotto ~ bisque de homard ~ parmesan

DESSERTS

Tarte fraise et poivre de timut

Île flottante vanillée

Flan parisien chocolat et sauce caramel



« Plats à la carte »

Uniquement le soir du lundi au vendredi,
au rez-de-chaussée.

ENTRÉES

Les saint-jacques ~ poireaux ~ sauce hollandaise 27€

Le maquereau ~ la pomme de terre ~ "caviar Sturia", 29€

L'esturgeon ~ l'oignon ~ sauce soubise, 24€

Le risotto ~ La truffe « tuber melanosporum » ~ parmesan, 35€

PLATS

Le homard ~ tête de veau ~ sauce Sauternes, 41 €

Le lieu jaune ~ endives à l'orange ~ huîtres plates, 39€

Le canard en tourte ~ cuisses confites ~ réduction de choux rouges, 39€

La Côte de veau ~ purée truffée ~ sauce périgieux, 82€ pour 2 personnes

DESSERTS

Les fromages de Pierre Rollet, 15€

Le Chocolat ~ la vanille ~ les mucilages, 19€

Les agrumes ~ meringue ~ tagète, 17€

La pomme ~ fleur d'hibiscus ~ poivre de timut, 18€

