

	dégustation	gourmet
Végétal		
Crémeux		
Risotto Carnarolli au pesto d'artichauts et aux cèpes* <i>Carnarolli risotto with artichoke pesto and ceps*</i>	18.00	24.00
Léger		
Sucrine assaisonnée à votre goût, citron et huile d'olive, vinaigrette au balsamique ou yaourt et estragon <i>Boston heart lettuce, lemon and olive oil, balsamic or yogurt tarragon dressing</i>		10.00
*Outre Atlantique		
Cœur de Romaine façon César* <i>Caesar salad*</i>		14.00
Cœur de romaine façon César au blanc de volaille à la plancha* <i>Caesar salad with chicken breast «à la plancha»*</i>		23.00
Velouté		
Fin velouté de châtaigne et émulsion crémée aux arômes de bacon <i>Velouté of chestnut soup with a creamy bacon flavor</i>	14.00	18.00
L'incontournable		
Œufs panés frits, émulsion de parmesan, tagliolini et fine tartine de champignons <i>Deep fried eggs, Parmesan cheese emulsion, tagliolini and thin mushroom tartine</i>	20.00	27.00
La suggestion		
Inspiration du chef (uniquement au déjeuner) <i>Special of the day (for lunch only)</i>		
Mer		
Grillé		
Gambas grillées à la feuille de kafir, salade de riquette aux copeaux de fruits, sauce acidulée à la mangue <i>Grilled tiger shrimps, riquette, shaved fruits and mango dressing</i>	22.00	29.00
Acidulé		
Filet de St Pierre poêlé, pomme écrasée à la pistache et mousse au citron <i>Pan seared John Dory, pistachio crushed potatoes and lemon mousse</i>		38.00
Original		
Tartare d'espardon parfumée à la citronnelle juste saisi, mayonnaise acidulée et tempura de fleur de courgette <i>Just seared lemon grass swordfish tartar, citrus mayonnaise, zucchini tempura</i>	18.00	24.00
Diététique		
Cabillaud vapeur ou poêlé, légumes thaï, bouillon Dashi à la citronnelle (240 cal) <i>Steamed or roasted cod, Thai vegetables and lemon grass dashi (240 cal)</i>		27.00
	20.00	27.00
L'incontournable		
Poulpe grillé et encornets, citrons confits, sucrose et chorizo <i>Grilled octopus and squid, preserved lemon, Boston heart lettuce and chorizo</i>		

Terre

Classique

Tartare de filet de bœuf traditionnel ou poêlé, pommes Pont Neuf 24.00 32.00
Traditional or seared beef tartare, Pont Neuf potatoes

*Traditionnel

Club sandwich (avec ou sans bacon), frites et salade verte, simple vinaigrette 22.00
Club sandwich (with or without bacon), French fries and lettuce, French vinaigrette

Epicé

Magret de canard aux épices, blinis de maïs, chutney d'oignons rouges à la cardamome* 29.00
*Spicy duck breast, corn blinis, red onions and cardamom chutney **

Persillé

Noisette d'agneau en persillade, petits légumes au pesto de tomate* 27.00 36.00
*Lamb filet in parsley crumble, vegetables in a tomato pesto sauce**

Rôti

Volaille de Bresse rôtie, frito Dauphinois et jus de cuisson* 22.00 28.00
*Roasted Bresse chicken, Darphin potatoes and gravy**

Soleil

Délicat

Perles du japon au Carambar et figues caramélisées au cacao 11.00
Pearl tapioca in Carambar, caramelized figs in cocoa

*Souvenir d'enfance

Glaces et sorbets de Martine Lambert 10.50
Martine Lambert's Ice cream and sherbet

Fruité

Tarte Tatin aux poires, sablé cannelle et crème d'amande 12.00
Pear Tatin, cinnamon biscuit and almond cream

Chocolaté

Fondant au chocolat noir et cœur blanc, chantilly et glace vanille 14.00
Chocolate mousse cake, white heart, French vanilla ice cream, whipped cream

Lacté

Cheese cake Oréo et vanille, coulis de fève Tonka 13.00
French vanilla and Oreo cheese cake, Tonka bean coulis

**Ces produits bénéficient de la baisse de la TVA – These dishes benefit from the new VAT*

Nos plats sont proposés en deux tailles "dégustation" et "gourmet"

All dishes come in two sizes: "degustation" or "gourmet"

Ces plats comportent de l'ail* - These dishes include garlic*

Nos viandes sont des produits d'origine française - Our meats are made with french products

prix nets en euros / net prices in euros - taxes et service compris / tax & service included

Carte élaborée par notre Chef David Maroleau