

L'Essentiel à la Carte

Les entrées

Croquettes de cabillaud au haddock, condiment piquillos 15€

Cod fish and haddock croquettes, condiment piquillo

Velouté de potiron, foie gras poêlé, sésame 17€

Pumpkin soup, sesame, foie gras

Oeuf frit, mousse de tarama blanc, tobiko 16€

Fried egg, white foam taramasalata, tobiko

Pâte et vapeur

Ravioli de boeuf mariné, bouillon de champignons 20€

Marinated beef ravioli, mushroom soup

Eliocolidal, bouillon de girolles au galanga, poutargue 23€

Eliocolidal, broth of chanterelles with galangal, botargo

Les poissons

Turbot, riz vénéré, émulsion marine 34€

Turbot, revered rice, emulsion marine

Saint Jacques grillées, brocolis yuzu, condiment coing, citron 30€

Scelop grilled, broccoli yuzu, quince condiment, lemon

Les viandes

Bœuf Wagyu (VBO Espagne), légumes du marché, condiment ssamjang 36€

Wagyu beef, market vegetables, ssamjang condiment

Filet de canard grillé, champignons de saison, carottes jaunes 30€

Grilled duck, season's mushroom, yellow carrots

La Suggestion

La suggestion 30€

Le fromage

Pont l'Évêque de chez Martin 7€

Les desserts

Soupe de chocolat blanc, coco-passion 11€

White chocolate soup with coconut-passion

La chocolaterie, cubebe, sichuan 11€

Chocolate, cubebe, sichuan

Macaron, cédrat, figue, sorbet lait-citron 11€

Macaron, cédrat fruit, sorbet milk-lemon

Douceur d'automne 11€

Lovely autumn's

Les menus :

Menu découverte 60€ par personne (selon propositions sur la carte)

Menu enfant 16.00€ (viande/poisson (selon propositions), glace maison)

Menu midi (selon propositions sur tableau)

- **20€** (lundi / vendredi, sauf ponts et jours fériés) entrée/plat ou plat/dessert

- **28€** (tous les jours, sauf jours fériés) entrée/plat/dessert