

Le Dîner

Accueil 19h à 22h

‘ Une cuisine française et des pâtisseries
alliant tradition et modernité. ‘

Entrée + Plat, <u>ou</u> Plat + dessert	28 €
Entrée + plat + Dessert	37 €

Les Entrées

Râpé de carottes à l'orange sanguine,
mousse de chèvre, crémeux de carottes jaunes (Végétarien)

Velouté de courges 'Butternut' et poires,
noisettes concassées (Végétarien)

Les Plats

Risotto d'épeautre,
légumes d'hiver et huile de truffe (Végétarien)

Carré de porc cuit à basse température,
pommes de terre en purée, châtaignes et champignons,
sauce miel, grué de cacao

Les Desserts

Pâtisserie individuelle 'Un Dimanche à Paris', à choisir sur plateau :
Croustillant chocolat noir, Lacté caramel et noisettes,
Tartelette citron meringuée, Cheesecake de saison,
Paris-New York aux cacahuètes, Tartelette du mois,
Galet au biscuit vanillé et caramel au beurre salé, ...



Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.
Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France.

LA CARTE

Les Entrées

Râpé de carottes à l'orange sanguine mousse de chèvre, crémeux de carottes jaunes (Végétarien)	10 €
Velouté de courges 'Butternut' et poires, noisettes concassées (Végétarien)	12 €
Œuf parfait et mousseline de panais, lardons sautés, vinaigrette épicée cacao	13 €
Saumon gravelax au pamplemousse, pickles de légumes et avocat	15 €
Tataki de maigre, citron vert, mangue et chou-fleur coloré	18 €
Foie gras de canard au Cointreau et grué de cacao, confiture de kaki, champignons eryngii	21 €



Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.
Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France.

LA CARTE

Les Plats

Risotto d'épeautre, légumes d'hiver et huile de truffe (Végétarien)	21 €
Carré de porc cuit à basse température, pommes de terre en purée, châtaignes et champignons, sauce miel et grué de cacao	25 €
Dos de lieu jaune, endives braisées et salade d'endives rouges, beurre blanc aux agrumes et chocolat blanc	26 €
Suprême de volaille jaune façon 'Terre & Mer', moules et coques au vin jaune, orzo pasta à la crème de topinambours, chorizo	28 €
Croustillant de dos de biche pané, mousseline de potimarron et sauce Granny Smith	30 €
Cinq noix de Saint-Jacques juste dorées, poireaux rôtis, émulsion de jus de crustacés et chocolat blond	30 €



Menu épicé Cacao

Servi avec un Kir royal cacao

En 3 temps 47 €

En 5 temps : (commande jusqu'à 21h30) 69 €

Les Entrées

Œuf parfait et mousseline de panais,
lardons sautés, vinaigrette épicée cacao

Foie gras de canard au Cointreau et grué de cacao,
confiture de kaki, champignons eryngii

Les Plats

Dos de lieu jaune,
endives braisées, et salade d'endives rouges,
beurre blanc aux agrumes et chocolat blanc

Carré de porc cuit à basse température,
pommes de terre en purée, châtaignes et champignons,
sauce miel, grué de cacao

Les Desserts

Pâtisserie individuelle 'Un Dimanche à Paris',
à choisir sur plateau : Croustillant chocolat noir,
Lacté caramel et noisettes, Eclair au Chocolat, ...

Menu-Mystère

Commande jusqu'à 21h30, menu servi pour l'ensemble de la table

Menu-dégustation en 5 étapes, 62 €
au gré des saisons et de l'inspiration du chef

Avec accords mets et vins 88 €



Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.
Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France.

