

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 | 35 € |

Les Entrées

Velouté de carottes à l'orange
et croûtons dorés (végétarien)

Cru de céleri râpé et de pommes Granny Smith
aux herbes et à la moutarde verte (végétarien)

Les Plats

Risotto de petit épeautre,
légumes printaniers, huile de truffe (végétarien)

Joue de bœuf en pot au feu printanier
aux parfums de cacao, légumes de saison

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

| | |
|---|------|
| Velouté de carottes à l'orange et croûtons dorés (végétarien) | 10 € |
| Cru de céleri râpé et de pommes Granny Smith aux herbes et à la moutarde verte (végétarien) | 12 € |
| Asperges vertes rôties en robe de cacao, œuf parfait, copeaux de jambon de bœuf 'Gambret', vinaigrette épicée cacao | 13 € |
| Saumon gravelax au citron vert, crémeux d'avocat et kiwi, concombre et légumes pickles | 15 € |
| Carpaccio de haddock et choux-fleur, mangue et betterave, coulis de persil et wasabi | 16 € |
| Foie gras au calvados, épicé au cacao, rhubarbe marinée, pommes et réduction balsamique | 21 € |



LA CARTE

Les Plats

| | |
|--|-------------|
| Risotto de petit épeautre et légumes printaniers, huile de truffe (végétarien) | 21 € |
| Joue de bœuf en pot au feu printanier aux parfums de cacao, légumes de saison | 25 € |
| Dos de cabillaud cuit à basse température, mousseline de petits pois, pois gourmands et légumes verts, compotée d'oignons, vinaigrette aux fruits de la passion et chocolat blanc | 27 € |
| Magret de canard rôti façon 'terre & mer', rigatonis farcis au homard, fèves fraîches, radis longs caramélisés, bisque de chocolat blond | 28 € |
| Merlu farci aux épinards en habits d'herbes, pommes de terre Roseval, jeunes pousses de tétragones, coulis d'oseille | 28 € |
| Croustillants de ris de veau, asperges blanches aux éclats de noisettes, moutarde verte aux herbes, jeunes pousses de pourpier | 29 € |



Menu épicé Cacao

Servi avec un Kir royal cacao

En 3 temps 47 €

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

Les Entrées

Asperge verte rôtie en robe de cacao, œuf parfait, copeaux de jambon de bœuf 'Gambret', vinaigrette épicée cacao

Foie gras au calvados, épicé au cacao, rhubarbe marinée, pommes et réduction balsamique

Les Plats

Dos de cabillaud cuit à basse température, mousseline de petits pois, pois gourmands et légumes verts, compotée d'oignons, vinaigrette aux fruits de la passion et chocolat blanc

Magret de canard rôti façon 'terre et mer', rigatonis farcis au homard, fèves fraîches, radis long caramélisé, bisque de chocolat blond

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.