

# Le DÎNER

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

## Menus

Choix dans la carte avec le symbole •

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28 €

Entrée + Plat + Dessert 35 €

## Menu épicé Cacao

Servi avec un Kir royal cacao

En 3 temps 47 €

Choix entrée et plat dans la carte

avec le symbole 

Accords mets et vins 15 €

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



Accords mets et vins 19 €



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

## LA CARTE

### Les Entrées



- **Velouté de potimarron et Granny Smith,** **10 €**  
croûtons dorés et mousse de pommes
  
- **Salade d'endives et poire, mousse de chèvre,** **12 €**  
grenade et cerneaux de noix
  
- Saumon mariné au citron vert,** **16 €**  
purée d'avocat, kiwi et pickles de légumes
  
-  **Œuf parfait, mousseline de topinambours,** **15 €**  
jambon de bœuf Gambret, champignons sautés,  
oignons caramélisés, vinaigrette épicée au cacao
  
- Carpaccio de Saint-Jacques et de canette aux agrumes,** **17 €**  
mangue, betterave, coriandre et noisettes
  
-  **Foie gras de canard au Cointreau et cacao,** **21 €**  
confiture de kakis, enryngii marinés aux agrumes



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

## LA CARTE

### Les Plats

- **Orzo pasta à la crème de courge et Beaufort,** 19 €  
cerfeuil, graines de courges torrifiées
-  • **Paleron de bœuf confit épicé cacao,** 25 €  
mousseline de pommes de terre (supplément truffe 7€)  
copeaux de légumes oubliés
-  • **Dos de lieu noir de ligne, poireaux rôtis,** 27 €  
beurre blanc aux fruits de la passion et chocolat blanc
- **Suprême de volaille jaune fermière façon 'Terre et Mer',** 28 €  
risotto à l'encre de seiche, moules et coques au vin jaune,  
réduction marinère
- **Croustillant de ris de veau en croûte de cacao,** 29 €  
purée de céleri, poire pochée à l'anis vert
- **Dos de merlu poché, panais glacés à l'orange,** 29 €  
bisque de crustacés au chocolat blond et citron vert

## Les Fromages

9 €

**Assiette de fromages de saison affinés, selon arrivage :**  
en supplément ou en remplacement du dessert

## Les Desserts au plateau

10 €

**Pâtisserie individuelle 'Un Dimanche à Paris', au gré des saisons :**

Tarte chocolat noir et praliné cacahuètes, Lacté,  
Tartelette citron meringuée, Cheesecake de saison,  
Paris-Brest du moment, Tartelette du mois,  
Galet au caramel au beurre salé et biscuit vanillé...



Disponibilités selon saison et arrivages.

Toutes nos viandes sont d'origine France. Tableau d'allergènes disponible sur demande.

Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.