

ENTREES

Œuf parfait bio, crème de reblochon, Serrano croustillant 12€
Organic perfect egg, reblochon cream, crispy Serrano

Saumon gravlax, pomme, fenouil et yuzu 16€
Gravlax salmon, apple, fennel and yuzu

Foie gras et chutney de figues 19€
Foie gras and fig chutney



A PARTAGER

Fines tranches de Wagyu A5, 50g 25€/ 100g 45€
Thin slices of Wagyu A5



PLATS

**Suprême de volaille cuit basse température, crème de foie gras
déclinaison de panais et café 29,50€**
Poultry supreme cooked at low temperature, variation of parsnips and
coffee

Turbot, pommes de terre, carottes, oignons et crème d'épinards 28€
Turbot, potatoes, carrots, onions and creamed spinach

Parmentier d'agneau, patates douce gratinées au chèvre 26,50€
Lamb parmentier, sweet potatoes gratin with goat cheese

DESSERTS

1000 feuilles vanille et pistaches 12€

1000 vanilla and pistachio leaves

Poires pochées, amandes et chocolat 12€

Poached pear, almonds and chocolate

Chocolat, caramel et cacahuètes 12€

Chocolate, caramel and peanuts

Assiette de fromages des frères Marchands 12€

Plate of cheeses from the Marchands brothers

Service net compris