



POUR COMMENCER - STARTERS

MAD

Terrine de gibier aux champignons, cœur de salade et pain toasté <i>Game terrine with mushrooms, salad and toasted bread</i>	240
 Saumon fumé de Norvège au bois de hêtre, crème à l'aneth <i>Beechwood-smoked Norwegian salmon, dill cream</i>	200
  Beignets de gambas, sauce aigre douce <i>Prawn fritters with sweet and sour sauce</i>	200
 Salade César, cœur de romaine, poulet karaage, œufs durs et parmesan Reggiano <i>Caesar salad with romaine heart, karaage chicken, hard-boiled eggs and Reggiano parmesan</i>	190
 Aubergine rôtie, feta, roquette et condiments <i>Roasted eggplant, feta, arugula and condiments</i>	160
  Camembert rôti au miel, fruits secs et myrtilles <i>Honey-roasted camembert with dried fruits and blueberries</i>	240
  Gratin de fruits de mer à la Normande <i>Normandy-style seafood gratin</i>	180
 Tartare de thon, sauce ponzu et guacamole pimenté <i>Tuna tartar with ponzu sauce and spicy guacamole</i>	200
   Carpaccio de poulpe, huile d'olive citronnée et petits condiments <i>Octopus carpaccio with lemon olive oil and condiments</i>	160
  Tataki de bœuf, salade de coriandre et roquette, sauce Thai <i>Beef tataki with coriander and arugula salad, Thai sauce</i>	200
 Foie gras de canard mi-cuit, toasts de pain de campagne et chutney d'abricot et raisins secs <i>Duck foie gras, country bread toasts, apricot and raisin chutney</i>	250
 Plateau de fruits de mer, mayonnaise, citron et vinaigre à l'échalote <i>Seafood platter with mayonnaise, lemon and shallot vinegar</i>	320
  Œuf mollet, châtaignes et velouté de champignons <i>Soft-boiled egg, chestnuts and mushroom velouté</i>	180
  Cassolette d'escargots à la Bourguignonne (par 12) <i>Bourguignon snail casserole (by 12)</i>	180



SANS GLUTEN/ GLUTEN FREE



VÉGÉTARIEN / VEGAN



SANS PRODUITS LAITIERS / DAIRY FREE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE/ LOCALLY SOURCED PRODUCTS



LES PLATS - MAIN DISHES

MAD

Penne à la sauce tomate, crevettes sautées à l'ail et persil <i>Penne with tomato sauce, prawns sautéed with garlic and parsley</i>	250
	
Ravioles de champignons des bois, pousses d'épinards à l'huile de truffe <i>Wild mushroom ravioli, spinach leaves with truffle oil</i>	210
	
Cassolette de fruits de mer à la marinière, tomates cerise et basilic <i>Seafood casserole, marière sauce, cherry tomatoes and basil</i>	340
 	
Filet de bar grillé au fenouil et olives noires, légumes cuits au feu de bois <i>Grilled sea bass fillet with fennel and black olives, wood fire vegetables</i>	340
  	
Calamar farci, caponata Sicilienne <i>Stuffed squid with Sicilian caponata</i>	300
  	
Escalopes de saumon poêlées, tombée d'épinards et champignons de Paris, beurre citronné <i>Pan-seared salmon escalope, wilted spinach and Paris mushrooms, lemon butter</i>	310
	
Steak de thon au poivre, pommes frites Maison <i>Pepper tuna steak, homemade French fries</i>	300
 	
Ballotine de dinde aux marrons, pommes mousseline <i>Turkey ballotine with chestnuts and mashed potatoes</i>	350
 	
Souris d'agneau fondante aux pruneaux et amandes <i>Slow-cooked lamb shank, with prunes and almonds</i>	320
  	
Bœuf braisé aux carottes <i>Braised beef with carrots</i>	260
	
Suprême de poulet, sauce crémeuse aux morilles, riz pilaf <i>Chicken supreme with creamy morel sauce, pilaf rice</i>	300
 	
Côtelettes d'agneau grillées, jus infusé au romarin, légumes du moment <i>Grilled lamb chops with rosemary jus, seasonal vegetables</i>	310
  	
Kefta de bœuf, tomates et oignons grillés, pommes frites Maison <i>Beef kefta, grilled tomatoes and onions, homemade French fries</i>	260
  	
Tartare de bœuf traditionnel, pommes frites Maison <i>Traditional beef tartar, homemade French fries</i>	280
  	
Filet de bœuf rôti au poivre noir, pommes frites Maison <i>Roasted beef fillet with black pepper, homemade French fries</i>	360
 	



SANS GLUTEN/ GLUTEN FREE



VÉGÉTARIEN / VEGAN



SANS PRODUITS LAITIERS / DAIRY FREE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE/ LOCALLY SOURCED PRODUCTS