

A Partager *To share*

Pimientos de padron 9€

Pimientos de padron

Planche de charcuteries 18€

Charcuterie board

Menu Déjeuner

(Le midi uniquement, du mardi au vendredi hors jours fériés)

Lunch Menu

(For lunch only, from Tuesday to Friday)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **25€**

Starter/Main course or Main course/dessert

Entrée/Plat/Dessert **34€**

Starter/Main Course /Dessert

Entrées *Starters*

Accras de courgette verte, sauce chien

Green zucchini fritters, creole sauce

Gambas croustillantes, salade de papaye et sauce mangue, basilic

Crispy prawns, papaya salad with mango and basil sauce

Tartare de saumon et huîtres, citron caviar

Salmon and oysters tartare, finger lime

Plats *Main Courses*

Plat du jour (du mardi au vendredi uniquement au déjeuner)

Today's special (from Tuesday to Friday for lunch only)

Gnocchis de pomme de terre, pesto de pistache et stracciatella fumée au foin

Potato gnocchis, pistachio pesto and hay-smoked stracciatella

Ballotine de volaille jaune du Gâtinais, mousseline de céleri et cresson

Rolled yellow poultry, celery mousseline and watercress

Desserts *Desserts*

Clafoutis pommes et poires, glace au lait d'amande et caramel au beurre salé

Apple and pear clafoutis, almond milk ice cream and salted butter caramel

Crèmeux au chocolat, glace sésame noir et kumquat confit

Chocolat cream with black sesame ice cream and candied kumquat

Entrées *Starters*

- Accras de courgette verte, sauce chien 14€
Green zucchini fritters, creole sauce
- Carpaccio de langoustine, huile d'aneth et piment d'Espelette 19,5€
Langoustine carpaccio, dill oil and Espelette chilli pepper
- Fricassée de pleurotes, œuf parfait et émulsion foie gras 17,5€
Fricassee of oyster mushrooms, soft-boiled egg and foie gras emulsion
- Tartare de saumon et huîtres, citron caviar 16€
Salmon and oysters tartare, finger lime
- Gambas croustillantes, salade de papaye et sauce mangue, basilic 16,5€
Crispy prawns, papaya salad with mango and basil sauce
- Tataki de bœuf, gochujang et chips d'échalotte 24€
Beef tataki, gochujang and shallot chips

Plats *Main Courses*

- Gnocchis de pomme de terre, pesto de pistache et stracciatella fumée au foin 24€
Potato gnocchis, pistachio pesto and hay-smoked stracciatella
- Bar rôti, crème de fenouil, artichauts poivrades et pois gourmands 33€
Roasted sea bass, fennel cream, artichokes and snow peas
- Ballotine de volaille jaune du Gâtinais, mousseline de céleri et cresson 27€
Rolled yellow poultry, celery mousseline and watercress
- Trilogie de cochon, haricots blancs et vinaigrette à la truffe noire 28€
Trio of pork with white beans and black truffle vinaigrette
- Pita d'agneau grillé, yaourt grec et houmous de lentilles corail 26€
Grilled lamb pita, greek yogurt with lentil houmous and pimientos de Padron
- Noix de Saint Jacques rôties, mousseline de butternut, sauce vin jaune et tuiles à l'encre de seiche 33€
Seared scallop, butternut squash mousseline, vin jaune sauce and squid ink tiles
- Château filet de bœuf, sauce brandy et purée légère de pommes de terre 42€
Beef fillet steak, brandy sauce and mashed potatoes

- Fromages du moment, mesclun de salade 15€
Cheeses of the moment, salad mix

Desserts *Desserts*

- Croustillant d'agrumes, crème diplomate et sorbet mandarine 14€
Crisp, citrus with custard cream and tangerine sorbet
- Crèmeux au chocolat, glace sésame noir et kumquat confit 13,5€
Chocolat cream with black sesame ice cream and candied kumquat
- Clafoutis pommes et poires, glace au lait d'amande et caramel au beurre salé 13€
Apple and pear clafoutis, almond milk ice cream and salted butter caramel
- Gâteau basque, crème à la vanille de Madagascar et confiture de cerises noires 14€
Basque cake with Madagascar vanilla cream and black cherry jam

Vins Blancs	15cl	75cl
Bordeaux		
Grave Aoc <i>Château la Rose Sarron 2024</i>	7	34
Bourgogne		
Petit Chablis Aoc <i>Christophe Patrice 2024</i>	11	53
Pouilly-Loché Aoc <i>Vignoble de Nancelle « Aux Barres » 2023</i>	13	60
Saint-Bris Aoc <i>Simonnet – Febvre 2023</i>		39
Mercurey Aoc <i>Domaine du Château Philippe le Hardy 2023</i>		62
Montagny 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour « La Grande Roche » 2022</i>		84
Santenay Aoc <i>Les Héritiers Saint-Genys 2020</i>		88
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru <i>Domaine Louis Latour « En Caradeux » 2022</i>		105
Val de Loire		
Chenin Igp <i>Domaine de Villebois 2024</i>	7	35
Coteaux du Layon Saint-Aubin Aoc <i>Domaine des Forges 2024 (Moelleux)</i>	10	48
Sancerre Aoc <i>Domaine la Clef du Récit 2024</i>	12	58
Pouilly-fumé Aoc <i>Domaine de la Maltaverne 2023</i>		55
Vallée du Rhône		
Côtes du Rhône Igp <i>Jean Luc Colombo « Les Abeilles » 2024</i>	7,5	35
Vacqueyras Aoc <i>Famille Perrin « Les Christins » 2024</i>		47
Saint-Joseph Aoc <i>Domaine Boissonnet « Emisphère » 2024</i>		61
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Familles Perrin « Les Sinards » 2024</i>		75
Condrieu Aoc <i>Rémi Niero « Les Ravines » 2023</i>		99
Languedoc Roussillon		
Pays d'Oc Igp Vermentino/Viognier Aucèl blanc <i>Domaine de Cantauessel 2022</i>	8,5	41
Provence		
Vin de France <i>Château Sainte Béatrice « Cuvée des Princes » (Rosé)</i>	6,5	33
Côtes de Provence Aoc <i>Château Roubine 2024</i>  (Rosé)	9,5	45
Alsace		
Alsace Aoc <i>Domaine Hurst Pinot Blanc 2023</i> 	10	47
Champagne		
Brut nature Joseph Perrier	15	90
Blanc de blanc Joseph Perrier		99
Rosé Joseph Perrier		104
Blanc de noir Joseph Perrier 2013		150

Vins Rouges

15cl

75cl

Bordeaux

Médoc Aoc <i>Château David 2022</i>	9	39
Margaux Aoc <i>Les Hauts du Tertre 2021</i>	15	75
Pessac-Léognan Aoc <i>Lagrange-Martillac 2021</i>		68
Pomerol Aoc « <i>Le Carillon de rouget</i> » famille Labruyère 2019		83

Beaujolais

Morgon Aoc <i>Jean Pierre Large « Les Déllys » 2024</i>	9	44
---	---	----

Languedoc Roussillon

Côtes du Brian Igp <i>Domaine de Cantausseil « Bergerie » 2021</i> 	7,5	37
Minervois Aoc <i>Domaine de Cantausseil « Estelum » 2020</i> 		48

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Igp <i>Maison les Alexandrins 2023</i>	8	34
Crozes Hermitage Aoc <i>Jean Luc Colombo « Les Fées Brunes » 2024</i>	14	68
Saint-Joseph Aoc <i>Maison les Alexandrins 2023</i>		65
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Domaine de Saint Paul 2016</i> 		97
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Château de Beaucastel 2016</i>		240

Val de Loire

Vin de France Pinot Noir <i>Domaine de Villebois 2024</i>	7	33
Chinon Aoc <i>François-Xavier Barc « Les Gravières » 2023</i> 		41
Vin de France « <i>Ruben</i> » <i>Domaine Bobinet 2021 (Vin Naturel)</i>		45
Sancerre Aoc « <i>Les Collinettes</i> » <i>Joseph Mellot 2023</i>		54
Vin de France « <i>Amatétis Bobi</i> » <i>Domaine Bobinet 2020 (Vin Naturel)</i>		62

Bourgogne

Macon Azé Aoc <i>Domaine de Rochebin 2024</i>	9	42
Hautes Côtes de Nuit Aoc <i>Domaine Guy & Yvan Dufouleur 2023</i>	12	58
Rully Aoc <i>Maison Prosper Maufoux 2023</i>		76
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Isabelle Doudet « Les Fichots » 2023</i>		81
Pommard 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Piguet-Chouet & Fils « La Chanière » 2023</i>		123
Corton Grand Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour Château « Corton Grancey » 2018</i>		235