

## 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

*Chocolate 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, artichauds 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 scallops, butternut squash mouseline, 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, salade mix*

## Desserts *Desserts*

Croustillant d'agrumes, crème diplomate et sorbet mandarine 14€

*Crisp, citrus with custard cream and tangerine sorbet*

Crémeux au chocolat, glace sésame noir et kumquat confit 13,5€

*Chocolate 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 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> Cru Aoc <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 Aucél blanc <i>Domaine de Cantaussel 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  (Rosé)</i>	9,5	45

## Alsace

Alsace Aoc <i>Domaine Hurst Pinot Blanc 2023 </i>	10	47
--	----	----

Champagne	12,5cl	75cl
-----------	--------	------

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 <i>Labruyère 2019</i>		83

### Beaujolais

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

### Languedoc Roussillon

Côtes du Brian Igp <i>Domaine de Cantaussel « Bergerie » 2021</i>	7,5	37
Minervois Aoc <i>Domaine de Cantaussel « 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 Graviers » 2023</i>		41
Vin de France « <i>Ruben</i> » Domaine Bobinet 2021 ( <i>Vin Naturel</i> )		45
Sancerre Aoc « <i>Les Collinettes</i> » Joseph Mellot 2023		54
Vin de France « <i>Amatéus Bobi</i> » Domaine Bobinet 2020 ( <i>Vin Naturel</i> )		62

### Bourgogne

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