

A Partager *To share*

Accras de courgette verte, sauce chien 11€

Green zucchini fritters, creole sauce

Pimientos de padron 9€

Pimientos de padron

Planche de charcuteries 18€

Charcuterie board

Menu Dégustation 62€

(6 services)

Accords mets et vins + 26€

(1 apéritif, 2 verres de vins)

Menu Déjeuner *Lunch menu*

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

(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*

Ceviche de thon rouge, jalapeños et mizuna

Bluefin tuna ceviche with jalapeños and mizuna salad

Terrine de légumes grillées, nage de tomate et pesto de roquette

Vegetable terrine, tomato consommé and arugula pesto

Gambas croustillantes, salade de papaye et sauce mangue, basilic

Crispy prawns, papaya salad with mango and basil sauce

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

Merlu farci aux herbes, risotto de petit épeautre, asperges et petit pois

Hake stuffed with herbs, einkorn wheat risotto, asparagus and peas

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

Biscuit granola, ganache chocolat blanc et sorbet coco, et banane flambée

Granola biscuit, white chocolat ganache, coconut sorbet, and flambéed banana

Entrées *Starters*

- Terrine de légumes grillées, nage de tomate et pesto de roquette 15€
Vegetable terrine, tomato consommé and arugula pesto
- Sériole façon aburiyaki, haricots verts, citron confit et sésame 17€
Yellowtail aburiyaki style, green beans, preserved lemon and sesame seeds
- Œuf en kadaïf, crème d'asperges, betterave rôtie et menthe poivrée 16€
Egg in kadaïf, asparagus cream, roasted beetroot and peppermint
- Ceviche de thon rouge, jalapeños et mizuna 16€
Bluefin tuna ceviche with jalapeños and mizuna salad
- Gambas croustillantes, salade de papaye et sauce mangue, basilic 15€
Crispy prawns, papaya salad with mango and basil sauce
- Tataki de bœuf, gochujang et chips d'échalotte 19€
Beef tataki, gochujang and shallot chips

Plats *Main Courses*

- Gnocchis de pomme de terre, pesto de pistache et stracciatella fumée au foin 21€
Potato gnocchis, pistachio pesto and hay-smoked stracciatella
- Bar rôti, crème de fenouil, artichauts poivrades et pois gourmands 28€
Roasted sea bass, fennel cream, artichokes and snow peas
- Ballotine de volaille jaune du Gâtinais, gratin de macaronis et tartare de tomate 27€
Rolled yellow poultry, baked macaroni and tomato tartare
- Quasi de veau, crème de morilles et légumes racines 32€
Confit veal breast, morel mushrooms and root vegetables
- Côtes d'agneau grillées, légumes farcis et jus corsé 29€
Grilled lamb chops, provençal-style stuffed vegetables, and traditional gravy
- Merlu farci aux herbes, risotto de petit épeautre, asperges et petit pois 25€
Hake stuffed with herbs, einkorn wheat risotto, asparagus and peas
- Château filet de bœuf, sauce brandy et purée légère de pommes de terre 41€
Beef fillet steak, brandy sauce and mashed potatoes

Fromages du moment, mesclun de salade 13€
Cheeses of the moment, salade mix

Desserts *Desserts*

- Meringue croustillante aux fruits rouges, crème diplomate à la vanille bourbon et verveine fraîche 13,5€
Crispy meringue with red berries, bourbon vanilla diplomat cream, and fresh verbena
- Clafoutis pommes et poires, glace au lait d'amande et caramel au beurre salé 11€
Apple and pear clafoutis, almond milk ice cream and salted butter caramel
- Crèmeux au chocolat, glace sésame noir et kumquat confit 13,5€
Chocolat cream with black sesame ice cream and candied kumquat
- Biscuit granola, ganache chocolat blanc et sorbet coco, et banane flambée 12,5€
Granola biscuit, white chocolate ganache, coconut sorbet, and flambéed banana

Vins Blancs

15cl

75cl

Bordeaux

Grave Aoc *Château la Rose Sarron 2024* 7 34

Bourgogne

Petit Chablis Aoc *Christophe Patrice 2025* 11 53

Pouilly-Loché Aoc *Vignoble de Nancelle « Aux Barres » 2023* 13 60

Montagny 1^{er} Cru Aoc *Domaine Louis Latour « La Grande Roche » 2023* 84

Santenay Aoc *Les Héritiers Saint-Genys 2020* 88

Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru *Domaine Louis Latour « En Caradeux » 2023* 105

Val de Loire

Chenin Igp *Domaine de Villebois 2024* 7 35

Coteaux du Layon Saint-Aubin Aoc *Domaine des Forges 2024 (Moelleux)* 10 48

Sancerre Aoc *Domaine Joseph Mellot « Les Colinettes » 2023* 12 58

Pouilly-fumé Aoc *Domaine de la Maltaverne 2023* 55

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Igp *Jean Luc Colombo « Les Abeilles » 2025* 7,5 35

Vacqueyras Aoc *Famille Perrin « Les Christins » 2024* 47

Saint-Joseph Aoc *Domaine Boissonnet « Emisphère » 2024* 61

Châteauneuf-du-Pape Aoc *Familles Perrin « Les Sinards » 2024* 75


Condrieu Aoc *Rémi Niero « Les Ravines » 2023* 99

Languedoc Roussillon

Pays d'Oc Igp Vermentino/Viognier Aucèl blanc *Domaine de Cantausseil 2022* 8,5 41

Provence

Vin de France *Château Sainte Béatrice « Cuvée des Princes » (Rosé)* 6,5 33

Côtes de Provence Aoc *Château Roubine 2025*  (Rosé) 9,5 45

Alsace

Alsace Aoc *Domaine Hurst Pinot Blanc 2023*  10 47

Champagne

12,5cl

75cl

Brut nature Joseph Perrier 15 90

Blanc de blanc Joseph Perrier 99

Rosé Joseph Perrier 104

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 2024</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 Gravieres » 2024</i> 		41
Sancerre Aoc « <i>Les Collinettes</i> » Joseph Mellot 2024		54
Vin de France « <i>Amatéüs 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 Beaune Aoc <i>Glantenet père & fils 2023</i>	12	58
Rully Aoc <i>Maison Prosper Maufoux 2023</i>		76
Pernand-Vergelesses I ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Isabelle Doudet « Les Fichots » 2023</i>		81
Pommard I ^{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