

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€

(5 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 et betterave Chioggia

Herb-stuffed hake, spelt risotto and Chioggia beetroot.

Desserts *Desserts*

Clafoutis aux cerises, glace au lait d'amande et caramel au beurre salé

Cherry 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

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€

(5 services)

Accords mets et vins + 26€

(1 apéritif, 2 verres de vins)

Entrées *Starters*

Terrine de légumes grillées, nage de tomate et pesto de roquette 15€

Vegetable terrine, tomato consommé and arugula pesto

Sérieole façon aburiyaki, haricots verts, citron confit et sésame 17€

Yellowtail aburiyaki style, green beans, preserved lemon and sesame seeds

Œuf parfait, lentilles Beluga, crème de petit pois et vieux vinaigre balsamique 15.5€

Soft-cooked egg, Beluga lentils, cream of green peas and aged balsamic vinegar.

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

Quasi de veau, girolles sautées, pommes de terre ratte et jus corsé 32€

Confit veal breast, seared chanterelle mushrooms, Ratte potatoes and traditional gravy

Poulpe à la plancha, purée de courgettes au basilic, tomates marinées et radis 29€

Grilled octopus, mashed zucchini with basil, marinated tomatoes and radish

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

Merlu farci aux herbes, risotto de petit épeautre et betterave Chioggia 25€

Herb-stuffed hake, spelt risotto and Chioggia beetroot.

Château filet de bœuf, sauce brandy et purée légère de pommes de terre 41€

Beef fillet steak, brandy sauce and mashed potatoes

Desserts *Desserts*

Clafoutis aux cerises, glace au lait d'amande et caramel au beurre salé 11€

Cherry clafoutis, almond milk ice cream and salted butter caramel

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 verbenas

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

Fromages du moment et mesclun de salade 13€

Cheeses of the moment and green salad

<u>Vins Blancs <i>White Wine</i></u>	15cl	75cl
Bourgogne		
Petit Chablis Aop <i>Vincent Wengier 2025</i>	12	58
Pouilly-Loché Aoc <i>Vignoble de Nancelle « Aux Barres » 2023</i>	14	68
Montagny 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour « La Grande Roche » 2023</i>		84
Santenay Aoc <i>Les Héritiers Saint-Genys 2020</i>		88
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru <i>Domaine Louis Latour « En Caradeux » 2023</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 Joseph Mellot « Les Colinettes » 2023</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 » 2025</i>	7,5	36
Vacqueyras Aoc <i>Famille Perrin « Les Christins » 2024</i>	10	49
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 <i>Vermentino Aucèl blanc Domaine de Cantausse 2022</i>	8,5	41
Corse		
L'Alzeto Aop <i>Prestige Famille Albertini 2024</i>		55
Alsace		
Alsace Aoc <i>Domaine Hurst Pinot Blanc 2023</i> 	10	47
<u>Vins Roses <i>Rose Wine</i></u>	15cl	75cl
Provence		
Côtes de Provence Aop « 1840 » <i>Château du Rouet 2025</i>	8	39
Corse		
L'Alzeto Aop <i>Prestige Famille Albertini 2025</i>	9	43
<u>Champagnes <i>Sparkling Wine</i></u>	12,5cl	75cl
Brut nature Joseph Perrier	15	90
Blanc de blanc Joseph Perrier		99
Rosé Joseph Perrier		104

Vins Rouges Red Wine

I5cl

75cl

Bordeaux

Médoc Aoc <i>Château David</i> 2022	9	43
Margaux Aoc <i>Les Hauts du Tertre</i> 2022	15	75
Pessac-Léognan Aoc <i>Lagrange-Martillac</i> 2021		68
Pomerol Aoc « <i>Le Carillon de rouget</i> » <i>Famille Labruyère</i> 2019		83

Beaujolais

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

Corse

L'Alzeto Aop <i>Prestige Famille Albertini</i> 2020		64
---	--	----

Languedoc Roussillon

Côtes du Brian Igp <i>Domaine de Cantausse</i> « <i>Bergerie</i> » 2021 	9	44
Minervois Aoc <i>Domaine de Cantausse</i> « <i>Estelum</i> » 2020 		48

Vallée du Rhône

Saint-Joseph Aoc <i>Maison les Alexandrins</i> 2024	13	65
Crozes Hermitage Aoc <i>Jean Luc Colombo</i> « <i>Les Fées Brunes</i> » 2024	14	68
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Château de Beaucastel</i> 2016		240

Val de Loire

Chinon Aoc <i>François-Xavier Barc</i> « <i>Les Gravières</i> » 2024 		41
Sancerre Aoc « <i>Les Collinettes</i> » <i>Joseph Mellot</i> 2024	11	54
Vin de France « <i>Amatéüs Bobi</i> » <i>Domaine Bobinet</i> 2020 (<i>Vin Naturel</i>)		62

Bourgogne

Macon Azé Aop <i>Domain de Rochebin</i> 2024		43
Hautes-Côtes de Beaune Aoc <i>Glantenet père & fils</i> 2023	12	58
Rully Aoc <i>Maison Prosper Maufoux</i> 2023	16	76
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Isabelle Doudet</i> « <i>Les Fichots</i> » 2023		81
Pommard 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Piguet-Chouet & Fils</i> « <i>La Chanière</i> » 2023		123
Corton Grand Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour Château</i> « <i>Corton Grancey</i> » 2018		235