

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

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

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

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

Volaille fermière sur coffre, pomme dauphine et figues rôties

Roasted free-range chicken, potatoe dauphine and roasted figues

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

Entremet au chocolat et biscuit feuillantine pralinée

Chocolat entremet cake with crispy praline biscuits

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*

Flan de chou-fleur, crème de cresson et sarrasin soufflé 14€

Cauliflower flan, watercress cream and buckwheat soufflé

Rémoulade de cèleri, anguille fumée, noisettes et pomme vert 17.5€

Marinated celeriac salad with smoked eel, hazelnuts and Granny Smith apple

Œuf parfait, lentilles Beluga, crème de petit pois et vieux vinaigre balsamique 15€

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

Ceviche de thon rouge, jalapeños et mizuna 16.5€

Bluefin tuna ceviche with jalapeños and mizuna salad

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 22€

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, artichauds poivrades et pois gourmands 28€

Roasted sea bass, fennel cream, artichokes and snow peas

Volaille fermière sur coffre, pomme dauphine et figues rôties 26€

Roasted free-range chicken, potatoe dauphine and roasted figues

Trilogie de cochon, coco de paimpol et mesclun truffé 27.5€

Trilogy of pork, Coco Paimpol beans, and truffle-infused green salad

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 14€

Crispy meringue with red berries, bourbon vanilla diplomat cream and fresh verbenas

Entremet au chocolat et biscuit feuillantine pralinée 13.5€

Chocolat entremet cake with crispy praline biscuits

Verrine de figues, crème mascarpone, noix et glace au miel 14€

Figs and walnut verrine, with honey ice cream

Fromages du moment et mesclun de salade 13€

Cheeses of the moment and green salad

Vins Blancs *White Wine*

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 2025</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

Saint-Joseph Aoc <i>Domaine Boissonnet « Emisphère » 2024</i>	13	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
--	----	----

Vins Roses *Rose Wine*

15cl

75cl

Provence

Côtes de Provence Aop « <i>1840</i> » <i>Château du Rouet 2025</i>	8	39
--	---	----

Corse

L'Alzeto Aop <i>Prestige Famille Albertini 2025</i>	9	43
---	---	----

Champagnes *Sparkling Wine*

12,5cl

75cl

Brut nature Joseph Perrier	15	90
Blanc de blanc Joseph Perrier		99
Rosé Joseph Perrier		104

Vins Rouges Red Wine

15cl

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 « 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 Cantausseil « Bergerie »</i> 2021 	9	44
Minervois Aoc <i>Domaine de Cantausseil « 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 « 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 « Les Graviers »</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		76
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Isabelle Doudet « Les Fichots »</i> 2023		81
Pommard 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Piguët-Chouet & Fils « La Chanière »</i> 2023		123
Corton Grand Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour Château « Corton Grancey »</i> 2018		235