

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

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

Cauliflower flan, watercress cream and buckwheat soufflé

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

Pear 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 poires, glace au lait d'amande et caramel au beurre salé 11€

Pear 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 verbeina

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

Pouilly-Loché Aoc <i>Vignoble de Nancelle « Aux Barres » 2024</i>	14	68
Santenay Aoc <i>Les Héritiers Saint-Genys 2020</i>	15	70
Montagny 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour « La Grande Roche » 2023</i>		84
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 » 2025</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>	9	46
---	---	----

Alsace

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

Vins Roses *Rose Wine*

15cl

75cl

Corse

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

Champagnes *Sparkling Wine*

12,5cl

75cl

Brut nature Joseph Perrier	15	90
Rosé Joseph Perrier		104

Vins Rouges Red Wine

15cl

75cl

Bordeaux

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

Beaujolais

Morgon Aoc <i>Jean Pierre Large « Les Délys » 2025</i>	9	44
--	---	----

Corse

L'Alzeto Aop <i>Prestige Famille Albertini 2020</i>	12	64
---	----	----

Languedoc Roussillon

Minervois Aoc <i>Domaine de Cantauessel « Estelum » 2022</i> 	10	48
--	----	----

Vallée du Rhône

Côtes du Rhone Aoc Terrasses de L'Eridan : <i>Maison les Alexandrins 2023</i>	9	45
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Château de Beaucastel 2016</i>		240

Val de Loire

Chinon Aoc <i>François-Xavier Barc « Les Gravières » 2024</i> 		41
---	--	----

Bourgogne

Rully Aoc <i>Maison Prosper Maufoux 2023</i>	12	60
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Isabelle Doudet « Les Fichots » 2023</i>		81