



ENTRÉES À PARTAGER

Starters

Velouté de pois cassés et cœur d'artichaut 8 €

Velouté of split pea and artichoke heart

Œuf Meurette 9,5 €

Egg "Meurette" (Soft egg with onion, bacon and wine sauce)

Salade de poulpe, poivron, oignon rouge et carotte 14 €

Octopus salad with pepper, red onion, and carrot

Six gros escargots de Bourgogne 10 €

Burgundy snails

Foie gras de canard maison, chutney du moment 17 €

Home made foie gras

Mini Camembert pané rôti au four 11€

Breaded mini Camembert cheese

Assiette à partager: guacamole, houmous et compotée de tomates 15€

Assortment of guacamole, hummus, and tomatoes compote

PLATS

Main dishes

Pâtes Frégola Sarda aux pleurotes et parmesan 16 €

Pasta Fregola with oyster mushrooms and parmesan cheese

Saumon Label Rouge saisi façon tataki, sauce vierge, riz noir 23 €

Salmon filet cooked in Tataki way, olive oil sauce, black rice

Filet de turbo, écume de crustacés, poêlée de légumes 24 €

Turbo fish, shellfish foam sauce, seasonal vegetables

Joues de porc à la picarde, carottes et riz noir 18 €

Pork cheeks cooked with bacon, honey and beer, black rice

Légumes d'hiver à l'huile d'ail noir, polenta au lait d'amande, espuma de soja 18 €

Winter vegetables, black garlic oil, almond milk polenta, soy emulsion

Filet de bœuf Rossini, jus de viande corsé, pommes Pont Neuf 34 €

Beef filet with foie gras, fried « Pont Neuf » potatoes

Côte de bœuf Charolaise à partager pour 2 (1.2kg) 85 €

Charolais beef rib to share for 2

Prix nets, taxes comprises



DESSERTS -

Cheese cake pistache, coulis de fruits rouges 11 €
Pistachio cheese cake, red fruit coulis

Crème brûlée à la fleur d'oranger 8 €
Crème brûlée flavoured with orange blossom

Tartelette tiède aux Pommes à la cannelle, glace vanille 10 €
Apple pie, cinnamon and vanilla ice cream

Truffon au chocolat, crème anglaise 9 €
Dark chocolate sweet, with custard cream

Carpaccio de fruits exotiques au sirop de maracuja 12 €
Fresh exotic fruits with maracuja sirup

Assortiment de 3 Fromages affinés Jouannault 13 €
Assortment of 3 matured cheeses Jouanneault

Café/Thé gourmand 9 €/11 € (demandez nous)
Assortment of three small desserts (ask your waiter)

Si vous avez des allergies ou intolérances n'hésitez pas à nous en faire part, nous tenons à votre disposition une liste des produits allergènes

Prix nets, taxes comprises