

ENTREES / STARTERS

Carpaccio de bar, vinaigre « Calamansi », avocat, céleri-rave, cress de coriandre <i>Seabass carpaccio, « Calamansi » vinegar, avocado, celeriac, coriander cress</i>	25 €
Foie gras poêlé, navet rôti, pruneaux, jus de raisin noir <i>Stoved foie gras, roasted turnip, black grape juice</i>	28 €
Cannelloni de poireaux aux fruits secs, consommé et huile de truffe noire <i>Dried fruits leek cannelloni, consommé and black truffle oil</i>	25 €
Pot-au-feu revisité en salade <i>Revisited pot-au-feu salad</i>	22 €
Œuf 64, potiron, châtaigne et émulsion chèvre « Sainte-Maure de Touraine » <i>The 64's egg, pumpkin, chestnut and « Sainte-Maure de Touraine » goat's foam</i>	23 €

POISSONS / FISHES

Filet de merlan rôti, Soba au thé matcha, sauté de légumes, émulsion « Ponzu » <i>Roasted whiting, Soba matcha tea, stir-veggies, « Ponzu » foam</i>	34 €
Cabillaud cuit à la feuille de « Sakura », bouillon de bonite, purée « d'Umeboshi » <i>Cod cooked with « Sakura » leaf, skipjack bouillon, « Umeboshi » purée</i>	35 €
Saint-Jacques rôtie, betterave, œuf de « Tobiko » <i>Roasted scallop, beetroot, « Tobiko » egg</i>	38 €
Lasagnes de gambas, lait de coco, citron vert et coriandre fraîche <i>King prawns Lasagna, coconut milk, lime and fresh coriander</i>	39 €
Poisson du jour <i>Our daily fish</i>	34 €

VIANDES / MEATS

Entrecôte Black Angus d'Argentine, pomme de terre ratte, salade verte <i>Black Angus from Argentine rib steak, « ratte » potatoes, green salad</i>	39 €
Caille farcie au foie gras, purée de chou rouge, pomme rôtie, marron glacé <i>Foie gras stuffed quail, red cabbage purée, roasted apple, candied chestnut</i>	36 €
Échine de porc Ibérique aux épices, lentilles vertes du Puy <i>Iberico seasoning spare rib, green lentils from « Lentille verte du Puy »</i>	32 €
Quasi de veau, poire, « butternut », betterave, choux, jus de viande <i>Veal fillet, pear, « butternut », cabbage, meat gravy</i>	38 €
Viande du jour <i>Our daily meat</i>	35 €

FROMAGE / CHEESE

Notre sélection de fromages <i>Our cheese's selection</i>	14 €
--	------

DESSERTS

La pomme gourmande, glace Calvados <i>The gourmet apple, Calvados ice cream</i>	12 €
La tarte au potiron, sorbet Yuzu <i>Pumpkin pie, Yuzu sorbet</i>	12 €
La mandarine <i>The tangerine</i>	12 €
Le vacherin mangue, chocolat <i>Mango, chocolate vacherin</i>	12 €
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	12 €



L'ensemble de notre carte est " FAIT MAISON "- Les Plats " FAITS MAISON " sont élaborés sur place à partir de produits bruts."
All our "A la carte menu" is home-made. - Home-made" meals are all cooked and baked in house with in raw products."
Plats végétariens et végétaliens proposés par notre Chef sur demande. / Vegetarians and vegans meals proposed by our Chef on request.

Les produits de notre carte sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 produits considérés par l'Union Européenne comme allergènes : céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, noix, cacahouètes, graines de sésame, soja, dioxyde de soufre. / Our card's products may contain one or several of the 14 components considered by the European Union as being allergen such as : celery, cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, lupin, milk, mollusks, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, soya, sulphur dioxide.