

ENTRÉES

Mélange de salades vertes et légumes de saison,
vinaigrette aux herbes ◆ 11,000

Salade de tomates organiques, thym vert
et oignon blanc ◆ 14,000

Salade de lentilles, brunoise de légumes
au vinaigre de Xérès ◆ 16,000

Carpaccio de dorades, jardinière de légumes
et caviar d'huile d'olive ◆ 18,000

Damier de thon rouge, salade de quinoa,
vinaigrette de tomates ◆ 23,000

Foie gras maison, chutney de pommes et poires,
pain d'épices et madeleines ◆ 28,000

Escargots à la bourguignonne et champignons
sauvage ◆ 26,000

Fricassée de cuisses de grenouilles, champignons
des bois et jus de persil ◆ 24,000

Poêlée de champignons sauvages,
sauce à la bordelaise ◆ 25,000

Velouté de potiron aux châtaignes et croûtons
grillés ◆ 18,000

Soupe de poulet fermier aux truffes,
luté en feuilletage ◆ 22,000

Cinq becfignes à la rôtissoire, vieux balsamique
et épices ◆ 28,000

Raviole géante d'escargots de bourgogne,
crème d'ail doux ◆ 19,000

VIANDES

Filet de boeuf Black Angus, ballotine de haricots verts
et pommes Pont Neuf ◆ 48,000

Jarret de porc braisé aux lentilles vertes du Puy ◆ 32,000

Mignon de veau blanc rôti, polenta au safran,
asperges et échalottes grillées ◆ 45,000

Tartare de boeuf au couteau, soupe de pommes
de terre à la truffe noire ◆ 38,000

Pintade fermière rôtie, et cuisse en bonbon
de choux ◆ 36,000

Carré d'agneau rôti, croquant de poitrine
en croûte noire, caviar d'aubergines ◆ 34,000

Souris d'agneau confite, petits légumes
et champignons sauvages ◆ 49,000

Ris de veau en croûte d'herbes, tête confite
et jus de condiments ◆ 45,000

Côte de boeuf (Black Angus) env. 1000g
pour 2 personnes ◆ 185,000

POISSONS

Filet de loup de mer grillé, fenouil aux agrumes et
légumes du marché ◆ 39,000

Minute de saumon mi-cuit, julienne de légumes,
émulsion au champagne ◆ 32,000

Plancha de Saint-Jacques, crème de topinambour et
jus de truffes ◆ 38,000

Moules marinières ou à la crème servies en moulière
de fonte et frites ◆ 45,000