

Pour débiter

To start



CHOUX GRAS

BALLOTINE DE FOIE GRAS 27

FOIE GRAS BALLOTINE

Nougat aux dattes, coing cuit à basse température, gelée de vin et Sortilège aux épices boréales

Date nougat, low-temperature cooked quince, Sortilège wine jelly and boreal spices

SOUPE À L'OIGNON 19

ONION SOUP

Fromage Oka
Oka Cheese

TARTE FINE SARRASIN ET ROSE DE BETTERAVE 24

BUCKWHEAT AND BEET ROSE TART

Betterave cuite, chutney à la betterave, espuma coco, prune fermentée et vinaigrette

Baked beet, beet chutney, coconut espuma, fermented plum and vinaigrette

FLANC DE PORC 25

PORK BELLY

Laqué, purée de céleri-rave, salade de cœurs de quenouille et jimcama, vinaigrette 5 épices et bouillon dashi

Lacquered, celery root purée, cattail heart and jimcama salad, five spices vinaigrette and dashi broth

TOUR DE FRUITS DE MER 205

SEAFOOD TOWER

Homard entier, pieuvre en salade de pommes de terre avec paprika fumé, tataki de thon et mayonnaise à la truffe, crevettes blanchies et sauce cocktail au wasabi, blinis aux œufs de saumon, pétoncles à l'argousier, huîtres

Whole lobster, octopus in potato salad with smoked paprika, tuna tataki and truffle mayonnaise, blanched shrimp and wasabi cocktail sauce, salmon roe blinis, scallops with sea buckthorn, oysters

QUEUE DE HOMARD 31

LOBSTER TAIL

Nduja, panais cuit en croûte de sel, crémeux de panais fumé et navet mariné au gin
Nduja, parsnip cooked in a salt crust, smoked parsnip cream and turnip marinated in gin



À-Côtés

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS À L'AIL 13

PAN-FRIED MUSHROOMS WITH GARLIC

LÉGUMES DE SAISON 12

SEASONAL VEGETABLES

PURÉE DE POMMES DE TERRE 12

POTATO PURÉE

CHOUX DE BRUXELLES 12

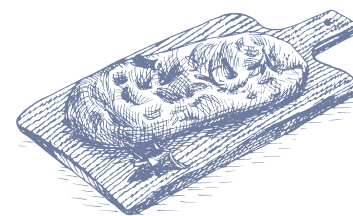
ET CITRON CONFIT
BRUSSELS SPROUTS WITH
LEMON CONFIT

PAIN CHAUDS 9

WARM BREAD

Pain au maïs
Corn bread

Focaccia à l'ail confit
Focaccia with garlic confit



Plats principaux

Main courses



CHOUX GRAS

FILET MIGNON DE BŒUF 65

BEEF FILET MIGNON

Sauce au vin rouge, salsifis, maitaké grillé et shimenji mariné, purée de chou-fleur
Red wine sauce, salsify, grilled maitake and marinated shimenji, cauliflower purée

MORUE 47

COD

Trinxat de pommes de terre, velouté de palourdes, salade d'herbette
Potato trinxat, clam velouté, herb salad

SHORT RIBS DE BISON BRAISÉ 55

BRAISED BISON SHORT RIBS

Mélasse de grenade, pommes de terre fondantes, échalotes confites au jus, purée à l'ail noir
Pomegranate molasses, fondant potatoes, shallots confit au jus, black garlic purée

DAHL DE LENTILLES 38

LENTIL DAHL

Lentilles corail au cari vert et lait de coco, mangue, oignons rouges marinés aux échalottes, oignons frits et chou-fleur, riz jasmin

Coral lentils with green curry and coconut milk, mango, red onions marinated in shallots, fried onions and cauliflower, jasmine rice

ORECCHIETTE AUX CHAMPIGNONS 38

ORECCHIETTE WITH MUSHROOMS

Huile de truffe, caciocavallo fumé, pickles de champignons et chataignes
Truffle oil, smoked caciocavallo, pickled mushrooms and chestnuts



À partager

To share

L'ÉPAULE D'AGNEAU 130

LAMB SHOULDER

Confit et glacé, couscous traditionnel marocain, compotée d'oignons et canneberges
Confit and glazed, traditional Moroccan couscous, onion and cranberry compote

CÔTE DE BŒUF VIEILLIE 195

AGED PRIME RIB

Purée de pommes de terre à l'ail confit, légumes de saison au jus de bœuf, sauce demi glace et chimichurri

Mashed potatoes with garlic confit, seasonal vegetables with beef jus, demi glace sauce and chimichurri

TRUITE DES BOBINES 100

TROUT FROM BOBINES FARM

Courge grillée, purée de marrons, sauce beurre blanc à la pomme, huile de salicorne et graines de courges croustillantes

Grilled squash, chestnut purée, apple beurre blanc sauce, samphire oil and crispy pumpkin seeds

