

LA CARTE

Entrées / Starters

Asperges vertes, jaune d'œuf confit, pancetta fumée Maison <i>Green asparagus, egg yolk confit, smoked homemade pancetta</i>	22 €
Bisque de homard, crème yuzu <i>Lobster bisque, yuzu citrus curd</i>	18 €
Falafel de légumes Maison, jus tranché à la sauce soja <i>Homemade vegetables croquette, soy sauce gravy</i>	17 €
Pâté en croûte façon bœuf-carottes <i>Homemade beef-carrots crust pie "pâté"</i>	18 €
Foie gras de canard, artichauts poivrade grillés et toasts briochés <i>Duck Foie gras, poivrade artichokes grilled and french toast</i>	22 €
Ravioles de gambas, bouillon façon thaï au gingembre <i>Jumbo shrimp ravioli, thaï broth with ginger</i>	19 €



Plats / Main courses

Filets de rouget Barbet, salpicon de fenouil et olives, fenouil braisé <i>Red mullet fillets, "salpicon" of fennel and olives, braised fennel</i>	31 €
Carré d'agneau fumé au thym, asperges vertes, jus de viande citronné <i>Rack of lamb smoked with thym, green asparagus, meat gravy with lemon</i>	34 €
Boeuf Black Angus, boulgour croustillant aux algues, consommé corsé <i>Black Angus beef, crunchy bulgur with seaweed, meat gravy</i>	32 €
Tête de veau revisitée, sauce gribiche au wasabi <i>Calf's head, eggs and mustard "gribiche" sauce with wasabi</i>	29 €
Choux-fleurs en trois cuissons, marinés aux épices <i>Cauliflower in three cooking ways, marinated with spices</i>	26 €
Saint-Jacques de Normandie, risotto de riz vénéré, crème de pissenlit blanc <i>Scallops from Normandie, black rice risotto, white dandelion' cream</i>	32 €



Desserts

Tarte tatin, sorbet Granny Smith et poivre de Tasmanie <i>Tatin pie, Granny Smith apple sorbet and Tasmania pepper</i>	13 €
Poire pochée au vin, crumble et sorbet à la verveine <i>Poached peer in wine, crumble and verbena sorbet</i>	13 €
Tablette tout chocolat, sorbet à l'hibiscus <i>Extra bitter dark chocolate, hibiscus flower' sorbet</i>	13 €
Le Paris-Brest du Westminster <i>Paris-Brest from Westminster</i>	13 €
Crème brûlée au miel et sorbet pamplemousse <i>Honey custard "crème brûlée" and grapefruit sorbet</i>	13 €
Chèvre de la "maison Favre", miel de sarrasin des Pyrénées <i>Goat cheese from "maison Favre", buckwheat honey from Pyrénées</i>	14 €

MENU DECOUVERTE

Entrée, Plat, Dessert - 39€ par personne
Starter, Main course, Dessert - 39€ per person

Entrée / Starter

Velouté d'artichauts, crème au lard
Artichoke soup, cream of bacon

Terrine Tourangelle, confiture d'oignons
Pork terrine, onions jam

Salade d'endives cuite et crue, pommes et noix, vinaigrette passion
Chicory salad cooked and raw, apple and walnut, passion fruit' dressing

Plat / Main course

Plat du jour
Today's special

Filets de maquereaux, purée de betteraves
Filets of mackerels, mashed beetroot

Joue de boeuf confite, écrasé de pommes de terre
Beef cheeks, crushed potatoes

Dessert

Crème brûlée au miel, sorbet pamplemousse
Honey custard "crème brûlée" and grapefruit sorbet

Tarte tatin, sorbet Granny Smith
Tatin pie, Granny Smith apple' sorbet

Poire pochée au vin, crumble et sorbet à la verveine 
Poached peer in wine, crumble and verbena sorbet

Chèvre de la "maison Favre", miel de sarrasin des Pyrénées (+2€)
Goat cheese from "maison favre", buckwheat honey from Pyrénées (+2€)