



# MENU DEJEUNER

## LUNCH MENU

49€ Entrées, plats, desserts et boissons  
Eau minérales, 2 verres de vins et cafés inclus  
*Starter, Main dish, dessert and Beverages*  
*Mineral water, 2 wine glasses and coffee included*

### **Nos entrées/Our starters**

Cannelloni de rilette de truites des Pyrénées et  
saumon fumé, salade de fenouils, crackers au  
sésame  
*Pirenean trout rilette cannelloni and smoked salmon,  
fennel salad, sesame crackers*

### **Ou/Or**

Fine tartelette aux endives rôties, comté et noix de  
jambon fumé, salade amère et noix  
*Fine tartlet with roasted chicory, comté cheese and  
smoked ham, bitter salad and walnuts*

### **Nos plats/Our main dishes**

Rumsteak de Galice poêlé, pommes darphin aux  
champignons bruns, purée d'ail noir, un consommé  
beurré  
*Grilled Galician rumsteak, roasted potatoes and brown  
mushrooms, black garlic puree, a buttered juice*

### **Ou/Or**

Dos de skrei au naturel laqué, choux fleur rôti au  
beurre de citron Meyer et citron noir, un jus Dubarry  
*Natural skrei back laquered, roasted cabbage with  
lemon butter and black lemon, a juice Dubarry*

### **Nos desserts et fromages/Our desserts and cheese** **5€ Fromage et dessert/5€ Cheese and dessert**

Tomme de Savoie, confit de myrtille et vinaigre de  
sapin  
*Tomme from Savoy, blueberry confit and fir vinegar*

### **Ou/Or**

Beignet d'ananas infusé à la vanille et gingembre,  
mousse noix de coco, caramel passion  
*Pineapple doughnut infused with vanilla and ginger,  
coconut mousse, passion fruit caramel*

### **Ou/Or**

Crêpe suzette caramélisée au zeste d'orange, crème  
glacée chocolat et Grand Marnier  
*Caramelized Suzette pancake with orange zest,  
chocolate ice cream and Grand Marnier*

*Notre pain est fait maison*  
*Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus*  
*Services and taxes included*



# MENU DE SAISON

## SEASONAL MENU

**79€ Menu servi pour l'ensemble de la table**

***Menu served for the entire table***

Carpaccio de saints jacques de la Baie de Seine  
marinées au citron Meyer et citron noir, rémoulade de  
choux rave

*Scallops carpaccio from La Baie de Seine marinated with  
Meyer and black lemon, remoulade of rave cabbage*

\*

Ombre du Canada de la ferme de l'Emerillon au  
naturel, carottes confites et safran de Gérard  
*Emerillon farm arctic char, candied carrots and saffron  
from Gérard*

\*

Volaille des frères Riquet farcie aux girolles, purée de  
pommes de terre et maïs grillé, jus court  
*Riquet's brothers poultry stuffed with chanterelles,  
mashed potatoes and grilled corn, a short juice*

\*

Châtaignons de la montagne noire sur son confit de  
clémentine, poivre de sichua, brioche maison et  
crème glacée marron  
*Chestnuts from the Black Mountain on a candied  
clementine with Sichuan pepper, served with homemade  
brioche and chestnut ice cream*

*Notre pain est fait maison  
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus  
Services and taxes included*