



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

CHEF PATISSIER – JUAN LEIRO

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.



Prix nets, service compris. Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer. Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.
All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know about your special requirements. Our Chef works only with fresh products, our dishes are subject to change.

Pour commencer

Déclinaison d'huîtres n°3 Charente Maritime
nature, poireaux, fruit de la passion
*N°3 Oysters' declination from Charente Maritime
plain, leeks, passion fruit*

26,00 €uros



Opéra de foie gras, mangue et pain d'épices
Foie gras opera, mango and gingerbread

26,00 €uros



Raviole de champignons des bois
Bouillon mousseux à la fève de Tonka
*Wild mushroom Raviole
Tonka bean foamy stock*

23,00 €uros



Déclinaison autour de la betterave
En sorbet, chutney, confite, mousseuse et croustillante
*Beetroot variations
Sorbet, chutney, confit, foamy and crispy*

14,00 €uros



Pâté en croûte de Daniel Gobet, Champion du Monde 2018
Pickles de légumes
*Daniel Gobet's pâté en croûte, World Champion 2018
Vegetables pickles*

21,00 €uros



Carpaccio de Saint-Jacques
Fraîcheur d'agrumes et betterave confite
Scallop carpaccio, fresh citrus and confit beet

26,00 €uros

Dans l'eau

Noix de Saint-Jacques snackées
Alliance topinambours et café
Grilled scallops, duo of Jerusalem artichoke and coffee

38,00 €uros



Noix de Saint-Jacques poêlées
Risotto à la truffe et copeaux de foie gras
Pan seared scallops, truffle risotto and foie gras shavings

38,00 €uros



Filet de turbot d'Espagne rôti
Déclinaison autour de la courge, kumquat et poivre de Timut
*Roasted filet of Spanish turbot
Squash variation, kumquat, Timut pepper*

39,00 €uros



Filet de Saint-pierre poêlé
Mousseline de choux fleur, condiment acidulé et sauce émulsionnée
*Pan seared filet of John Dory
Creamy cauliflower, citrusy condiment and foamy sauce*

38,00 €uros

Du jardin

Cocotte de légumes de saison
Seasonal vegetable pan

22,00 €uros

Sur terre

Suprême de pigeon rôti
Cuisses confites, betterave et comté
Roasted pigeon breast, confit legs, beets and comté cheese

39,00 €uros



Filet de bœuf rôti
Panais, chou de Bruxelles et cacao
Roasted beef fillet
Parsnip, Bruxelles sprout and cocoa

39,00 €uros



Suprême de volaille de la ferme d'Alice rôti
Sauce Albufera et légumes au pot
Roasted chicken breast from Alice's farm
Albufera sauce and cooked pot vegetables

38,00 €uros



Ris de veau glacé au jus
Gratin de blettes
Crispy sweetbread
Gratinated chards

38,00 €uros

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (Jura). Les volailles d'Alice sont élevées en plein air dans le Cantal.
All our beef meats come from France (Jura). Alice's farm produces free-range chicken in Cantal.

Fromagerie Michelin

Assiette de fromages affinés
Cheese selection

15,00 €uros

Les gourmandises

La Belle-Hélène, sauce chocolat extra bitter, croustillant amandes, glace poire Williamine
Belle-Hélène pear, extra bitter chocolate sauce, crunchy almonds, Williamine pear ice-cream

15,00 €uros



Le coing

Le coing en compoté et sorbet, gelé de yuzu, vanille de Madagascar et crème de Philadelphia
Quince compote and sorbet, yuzu jelly, Madagascar vanilla and Philadelphia cream

15,00 €uros



Alliance marron, cassis et topinambours dans l'esprit d'un Mont Blanc

Alliance chestnuts, blackcurrants and Jerusalem artichokes in the spirit of Mont-blanc

16,00 €uros



Le chocolat cacahuète, touche passion

Glace snickers

Chocolate and peanuts cake, passion touch

Snickers ice-cream

15,00 €uros