

Végétal

Al dente

Risotto de corallini, mascarpone d'herbes, mozzarella et champignons sauvages
Corallini pasta risotto, herb mascarpone, mozzarella cheese and wild mushrooms

Dégustation Gourmet

17.00 23.00

Léger

Sucrine assaisonnée à votre goût, citron-huile d'olive (32 Kcal), vinaigrette au balsamique ou yaourt-estragon

Boston Heart Lettuce, Lemon and Olive Oil, Balsamic or Yogurt Tarragon Dressing

11.00

Outre Atlantique

Cœur de Romaine façon César*

*Caesar Salad**

14.00

Cœur de romaine façon César au blanc de volaille à la plancha*

*Caesar Salad with Chicken Breast «à la Plancha»**

23.00

Parfumé

Minestrone de légumes aux saveurs thai et conchigliette 124 kcal

Vegetable Minestrone with Thai flavor and conchigliette pasta

14.00 17.00

L'incontournable

Oeuf mollet, crumble de vitelotte, espuma d'alignot, pommes paille et tomates confites

Soft boiled egg, purple potato crumb, Aligot espuma, crispy potatoes and confit tomatoes

11.00 15.00

La suggestion

Inspiration du chef (uniquement au déjeuner)

Special of the Day (for lunch only)

Mer

Bio

Gambas bio au yuzu, gyoza et consommé de crevettes grises acidulé 114Kcal

Organic tiger schrimp, gyoza and sour shrimp broth

38.00

Original

Pavé de thon au sumac, riz sauté au jasmin et ponzu*

Tuna steak with sumac, Jasmin panfried rice and Ponzu

22.00 29.00

Etonnant

Tempura de crabe tendre, salade de mangue verte, avocats et pomelos de chine

Soft shell crab tempura, green mango salad, avocado and tropical grapefruit

32.00

Diététique

Filet de lieu jaune plancha ou vapeur, légumes et pistou de coriandre/pistache 224 Kcal

Steamed or roasted Pollack filet, mixed vegetables, coriander and pistachio pesto

31.00

Fumé

Cœur de saumon fumé bio, toast melba, concombre et gingembre

Organic smoked salmon heart, Melba toast, cucumber and ginger

21.00 28.00

	Dégustation	Gourmet
Terre		
Classique		
Noix d'entrecôte, pommes Maxim et sauce diable <i>Heart of ribeye steak, Maxim potatoes and Diable sauce</i>		39.00
Traditionnel		
Club sandwich (avec ou sans bacon), frites et salade verte, simple vinaigrette <i>Club Sandwich (with or without Bacon), French Fries and Lettuce, French Vinaigrette</i>		24.00
Acidulé		
Tartare de filet de veau au sésame, allumettes de polenta au parmesan et sauce Vitello <i>Sesame veal tartar, Parmesan polenta fries and Vitello sauce</i>	24.00	32.00
Fondant		
Osso bucco, frito de rissi al uovo à la mozzarella et Gremolata <i>Osso bucco, deep fried rissi al uovo pasta with mozzarella cheese and Gremolata</i>		33.00
Poêlé		
Fricassée de ris de veau, girolles, cavatelli maison et Albu feira mousseuse <i>Crispy veal sweet breads, chanterelle, homemade cavatelli pasta and Albu Feira espuma</i>		34.00
Soleil		
Fruité		
Poire pochée au lait d'amande, coulis de coing, crumble d'amande et spéculos <i>Poached pear in almond milk, quince coulis, almond and speculos crumble</i>		12.00
Souvenir d'enfance		
Glaces et sorbets de Martine Lambert		12.00
Lacté		
Sélection de fromages affinés et chutney de rhubarbe et gingembre <i>Selection of Cheese, rhubarb and ginger chutney</i>		14.00
Chocolaté		
Fondant au chocolat noir et cœur blanc, chantilly et glace vanille <i>Chocolate Mousse Cake, White Heart, French Vanilla Ice Cream, Whipped Cream</i>		14.00
Gourmand		
Déclinaison gourmande, mousse caramelia au pralin de sésame, ananas condé et baba mojito <i>Selection of mini sesame and caramelia mousse, pineapple condé and mojito baba</i>		15.00

Certains de nos plats sont proposés en deux tailles "dégustation" et "gourmet"

Some of our dishes come in two sizes: "degustation" or "gourmet"

Ces plats comportent de l'ail* - These dishes include garlic*

Nos viandes sont des produits d'origine française - Our meats are produced in France

Prix nets en euros / net prices in euros - taxes et service compris / tax & service included

Nos pains sont fournis par la Boulangerie Gosselin / Bread by Boulangerie Gosselin

Carte élaborée par notre Chef David Maroleau