

# | Les Menus

## | Menu du Parvis

41 €/personne

Pâté en croute au foie gras et châtaignes,  
pickles et chutney de fruits

ou

Œuf coque sans coque, panna cotta de  
céleri et copeaux de jambon Ibérique

-

Canette cuite à basse température,  
pastilla et Kumquat au verjus de raisin

ou

Cabillaud Skrei, poireaux, espuma de  
pomme de terre à l'huile de truffe

-

Opéra chocolat-framboise, sorbet  
framboise-betterave

ou

Agrumes et fruits exotiques en fine gelée,  
sorbet yaourt et financier à l'orange

## | Menu du Marché

27,50 €  
(sur présentoir)

Servi uniquement le midi  
du mardi au vendredi (sauf jours fériés)

## | Menu Confiance

66 € / personne

### Menu à 6 plats pour l'ensemble des convives de la table

*Laissez-vous guider dans un parcours  
gastronomique décidé à la minute  
avec les meilleurs produits du moment.*

### | Informations

**Les plats sont « faits maison » et élaborés  
sur place à partir de produits bruts.**

Pour toute commande d'un plat en direct  
à la carte (sans entrée),  
l'attente est d'environ 20 mn

**Tous nos tarifs s'entendent taxes et  
service compris**

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes  
(liste à votre disposition sur demande)

Tous nos plats sont « faits maison »  
dans le respect le plus stricte des  
règles d'hygiène.



## | La Carte

### | Les Entrées

Pâté en croute au foie gras et châtaignes, pickles et chutney de fruits	19 €
Œuf coque sans coque, panna cotta de céleri et copeaux de jambon Ibérique	20 €
Ravioles et langoustines poêlées, jus de carapace, écume à l'anis étoilé	26 €
Foie gras de canard aux céréales, sorbet pomme verte et Shimejis acidulés	27 €
Makis de poireaux, tartare de céleri, noisettes et champignons, vinaigrette herbacée (Vegan/sans gluten)	18 €

### | Les Viandes et Poissons

Canette cuite à basse température, pastilla et Kumquat au verjus de raisin	28 €
Ris de veau <b>OU</b> filet de bœuf au vin de graves, millefeuille de pomme au romarin	33 €
Cabillaud Skrei, poireaux, espuma de pomme de terre à l'huile de truffe	28 €
Suprême de turbot à la coriandre, coulis de pois chiche, légumes au citron confit	33 €
Tajine de légumes et citron confit, toffu fumé et huile de coriandre (Vegan/sans gluten)	21 €

### | Les Desserts (à commander en début de repas) 12 €

Moelleux au chocolat grand cru du Vietnam, poires grillées à la flamme, crème glacée pralinée	
Opéra chocolat-framboise, sorbet framboise-betterave	
Agrumes et fruits exotiques en fine gelée, sorbet yaourt et financier à l'orange	
Vacherin d'agrumes et fruits exotiques, râpé de citron combawa (Vegan et sans gluten)	
Assiette des 3 fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette et fruits secs	

**| Certains plats sont disponibles à emporter en profitant de -10% de réduction sur les prix affichés**