

🌀 Nos Entrées 🌀 Our Starters 🌀

Ballotine de foie gras de canard, chutney de figues, gelée de champagne 21€
Ballotine of foie gras, figs chutney, champagne jelly

Bulots cuisinés au court-bouillon, huile de ciboulette 19€
whelk cooked in court bouillon, chive oil

🌀 Nos Plats 🌀 Our Dishes 🌀

Dos de maigre rôti à la peau, carottes dans leurs éclats 20€
Roasted Lean fish with carrots in all their splinters

Filet mignon de veau, mousseline de céleri-rave, jus brun corsé 22€
Veal filet mignon, celery purée with brown juice

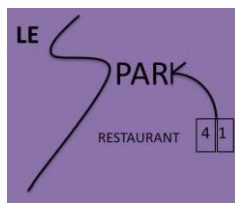
🌀 Nos Gourmandises 🌀 Sweet tooth 🌀

Quenelle de mousse noire 64% de cacao, coulant praliné craquant 8€
Dark chocolate mousse 64% cacao, with a praline crunch

Tarte tatin, caramel beurre salé, glace vanille de Madagascar 8€
Tatin Pie, salted caramel, Madagascar vanilla ice-cream

Toutes nos viandes proviennent et sont élevées et abattues en France, Irlande, Espagne Etats-Unis et Allemagne.
Tous nos poissons, crustacés et coquillages sont pêchés en Méditerranée et Atlantique Nord.

Vous souffrez d'une allergie, veuillez le signaler lors de la prise de commande afin que nous puissions vous proposer un plat adéquat.



Notre suggestion de vins

Champagne

Champagne du mois 50€

Rouges

Haut Médoc Château Ramage La Bâtisse 2013 43€

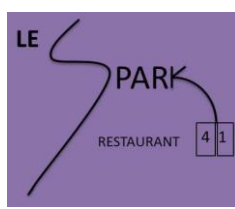
Propriétaire à St Sauveur (Gironde)

Vin du Gard « Cellier des Chartreux » Cuvée Emilie (IGP) 25€

Blanc

Grand Chardonnay D'Ardèche L.Latour (IGP) 32 €

D'Oc Blanc Chardonnay « Cave de Calvisson » (IGP) 25€



Menu Champenois

29 €

Marbré de foie gras et jambon de Reims, croustillant d'oignons doux

Marbled foie gras and Reims ham, sweet onions chutney



Détente champenoise aux raisins blonds marinés

Champagne and marinated grapes ice cream



Suprême de pintade farcie, mousseline de céleri-rave, sauce forestière.

Stuffed guinea fowl breast with celery purée and mushroom sauce



Soufflé glacé aux Biscuits Roses de Reims et

Marc de Champagne, croquant Chocolat

Frozen soufflé with « Biscuits Roses » de Reims, Champagne marc and

Chocolate stick

Balade autour du Homard

46€

Amuse-bouche

Appetiser



Velouté de homard, façon bouillabaisse

Lobster velouté made in a bouillabaisse way



Médailon snacké, pommes cocottes et artichauts, jus à la barigoule

Snacked lobster, potatoes and artichokes "à la barigoule"



Tartare de fruits exotiques et sa gelée de violette

Exotic fruits tartar and violette jelly