

🌿 Nos Entrées 🌿 Our Starters 🌿

Floralie de légumes d'automne, coulis de petits pois 19€

Autumn vegetable flower show, pea coulis

Ballotine de foie gras de canard, chutney de figues, gelée de champagne 20€

Ballotine of foie gras, figs chutney, champagne jelly

**Tentacules de poulpe cuisinés basse température,
aubergine et tomates cerises, vinaigrette d'agrumes** 21€

Slowly cooked octopus with eggplant and tomatoes, orange vinaigrette

🌿 Nos Plats 🌿 Our Dishes 🌿

**Pomme de ris de veau, fricassé de girolles clous
et artichauts poiverade, jus de braisage** 31€

calf sweetbread, sautéed of chanterelles, artichoke, glazed veal

Filet de lieu jaune, poêlée de topinambour, jus à la truffe melanosporum 32€

Yellow pollack fillet, pan-fried Jerusalem artichoke, truffle juice

Filet de bœuf, méli-mélo de légumes, jus court 29€

Beef tenderloin, mixed with vegetables, short juice

🌿 Nos Gourmandises 🌿 Our Delicacies 🌿

Feuille à feuille de figues, glace à l'huile d'olive 9€

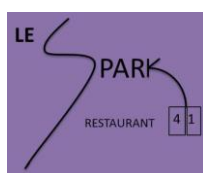
Figs Layer cake, olive oil ice-cream

Tarte tatin déstructuré 8€

Deconstructed Tarte Tatin, vanilla ice-cream, meringue

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

Beaujolais Village (Drouhin) 28€

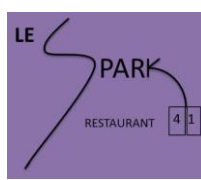
Vin du Gard « Cellier des Chartreux » Cuvée Emilie (IGP) 25€

Blanc

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

Rosé

M de Minuty Provence 38€



Menu Champenois

31€

Amuse-bouche

Appetiser



Dos de saumon façon gravelax, vinaigrette d'agrumes

Gravelax salmon, citrus vinaigrette



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

Stuffed guinea fowl breast with celery purée and mushroom sauce



Charlotte aux griottes, biscuits roses de Reims

Cherries charlotte, Reims' pink biscuits

Balade autour du Homard

47€

Amuse-bouche

Appetiser



Velouté de homard, façon bouillabaisse

Lobster velouté made in a bouillabaisse way



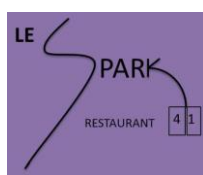
Médailillon snacké, pommes cocottes et artichauts, jus à la barigoule

Snacked lobster, potatoes and artichokes "à la barigoule"



Minestrone de fruits d'automne, finger à l'amande

Autumn fruits minestrone, almond's finger



Formule du jour*

**Formule valable du Lundi au Jeudi,
hors week-ends et jours fériés*

Notre Chef Eric Sana vous propose

➔ Formule 2 plats : 21€

Entrée + plat **ou** plat et dessert

➔ Formule 3 plats : 26.50€

Entrée + plat + dessert