

## 🌿 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 poivrade, jus de braisage** 29€

*calf sweetbread, sautéed of chanterelles, artichoke, glazed veal*

**Filet de lieu jaune, poêlée de topinambour, jus à la truffe melanosporum** 27€

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

**Filet de bœuf, méli-mélo de légumes, jus court** 28€

*Beef tenderloin, mixed with vegetables, short juice*

## 🌿 Nos Gourmandises 🌿 Our Delicacies 🌿

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

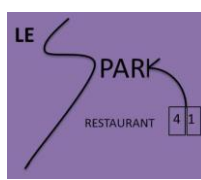
*Figs Layer cake, olive oil ice-cream*

**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€**

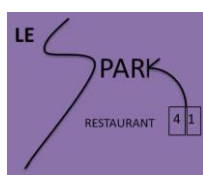
**Vin du Gard « Cellier des Chartreux » Cuvée Emilie (IGP) 25€**

### **Blanc**

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

### **Rosé**

**M de Minuty Provence 38€**



## Menu Champenois

29 €

**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

46€

**Amuse-bouche**

*Appetiser*



**Velouté de homard, façon bouillabaisse**

*Lobster velouté made in a bouillabaisse way*



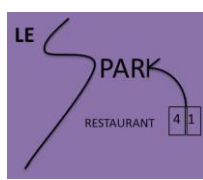
**Médailon snacké, pommes cocottes et artichauts, jus à la barigoule**

*Snacked lobster, potatoes and artichokes "à la barigoule"*



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

*Autumn fruits minestrone, almond's finger*



## Formule du jour\*

*\*Formule valable du Lundi au Vendredi,  
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