

Olives marinées	5.	Ris de Veau	17.
servies tièdes, écorces d'oranges, vin rouge et romarin		érable, gnocchis, oignons perles, crémeuse à la fleur d'ail	
Pains maisons	5.	Escargots à la moelle	17.
olives et tomates, sésame, fromage et beurres parfumés		en persillade, topinambours à l'ail noir, brioche maison et jus de viande corsé	
Rattes sarladaises	8.	Les Raviolis	17.
frites au gras de canard, aioli aux herbes salées		faits à la main, demander à votre serveur	
Fondue au fromage	11.	Foie Gras au Torchon	20.
tomates épicées, caramel balsamique et jeune roquette		fraises, poivre long, vin blanc et brioche maison	
Pancake de poireaux	12.	Short rib de veau	26.
au cari, caviar d'aubergines, ricotta de bufflonne, miel et citron		risotto au safran, tomates confites	
Laitue Boston	12.	Boeuf Highland	32.
césar maison, boutons de marguerite, tournesols grillés et raisins blonds		macreuse, aligot, brocolis, béarnaise au foie gras et sauce vin rouge	
Morue D'islande	14.	Poisson du jour	prix du marché.
en croquette et frite, pesto et salade d'herbes et fenouil, citron et tobiko		demandez à votre serveur	
Tagliatelles	15.	Tiramisu	8.
champignons sauvages et de cultures, Pecorino Romano et mascarpone		classique, café et cacao	
Tartare de saumon	16.	Crème brûlée	6.
Granny Smith, fenouil, lime et moutarde de Meaux		selon l'inspiration du pâtissier	
Boudin noir maison	17.	Le chocolat	11.
pommes caramélisées et en beurre, jus de viande au vinaigre de cidre		noir, blanc et au lait	

