



× DROIT/DÉCALÉ
RIGoureux/RÊVEUR
ÉLÉGANT/REBELLE
MESURÉ/SIMPLE
PASSIONNÉ/PASSIONNÉ ...

× ENTRÉES

Pieuvre grillée au Kalamansi / Kalamansi grilled octopus 14.
gelée de lime, fenouil, olives Kalamata, radis, feta / lime jelly, fennel, Kalamata olives, radish, feta

Tataki de cerf / Venison tataki 15.
en croute d'avelines, crouton de seigle, artichauts, girolles marinées, vinaigre de xérès /
hazelnuts crusted, rye bread croutons, artichokes, marinated chanterelles, sherry vinegar

La poutine de ris de veau / The sweetbread poutine 16.
laqué à l'érable, frites maison, fromage en crotte, sauce champignons /
maple glazed, home fries, cheese curds, mushroom sauce

Les Gosses de Veau / The veal balls 9.
en croute de maïs, champignons king, graines de moutarde, ail noir, gribiche au caperon /
cornmeal crusted, king oyster mushroom, mustard seeds, black garlic and caperberry "gribiche"

Légumes marinées / Marinated vegetables 11.
aubergines, betteraves, hummus de tournesol, pain plat maison/
eggplant, beets, sunflower hummus, homemade flatbread

Foie gras au torchon 18.
caramel de vin blanc, fraise, vinaigre de champagne, poivre long, brioche maison /
White wine caramel, strawberry, champagne vinegar, long pepper, homemade brioche
poêlé +6.

Mozzarella Maciocia 11.
huile d'olive, fleur de sel, zeste de citron, focaccia maison olive et romarin /
olive oil, fleur de sel, lemon zest, homemade olive and rosemary focaccia bread
pour 2 20.



× PRINCIPAUX

Raviolis de faisant / Pheasant raviolis 26.
beurre de pomme au calvados, oignons perles, rabioles, sauce crémeuse pommes et foies de volaille /
calvados apple butter, pearl onions, white turnips, creamy apple and liver sauce

Boudin blanc de veau / Veal sausage 23.
parmesan et origan, roësti romarin et ail rôti, tomates en compote et fumées, roquette, vin blanc et échalotes /
parmesan and oregano, rosemary and roasted garlic roësti, smoked and compote tomatoes, white wine and shallots

Poulet de Cornouaille / Cornish hen demi 24.
grillé, purée de carottes, chou de Savoie au lardons de sanglier, jus de viande au vinaigre d'érable / entier 36.
grilled, carrot purée, wild boar bacon cole slaw, maple vinegar sauce

La poutine de ris de veau / The sweatbread poutine 32.
laqué à l'érable, frites maison, fromage en crotte, champignons sauvages et de culture en persillade, sauce vin blanc /
maple glazed, home fries, cheese curds, wild and cultivated mushroom, white wine sauce

Bavette de boeuf Wagyu Tajima / Tajima Wagyu beef hanger steak 32.
purée de yukon gold au cheddar l'Épave, légumes du marché, sauce BBQ bourbon et gingembre /
yukon gold and l'Épave cheddar purée, market vegetables, bourbon whiskey and ginger sauce

Prise du jour / Today's catch 30.
risotto de maïs et homard, bisque mousseuse, poutargue de corail, copeaux de rayon d'or/
corn and lobster risotto, frothy bisque, lobster coralline bottarga, le rayon d'or shavings

Le végétarien / The vegetarian 26.
gnocchis du moments et légumes du marché, noix de Grenobles torréfiés, fromage le 1608 /
gnocchis of the moment and market vegetables, roasted walnuts and 1608 cheese

Cobia grillé / Grilled cobia 26.
grillé puis mariné, salade d'orzo, tomates séchées, noix de pin, chimichurri /
grilled and marinated, orzo, sundried tomatoes, pine nuts salad, chimichurri



* Une confiance aveugle...
Blind trust ...

5 services 60. / personne

Extra foie gras au torchon / poêlé 18 / 24.

Vins en accord 30.

Doit être choisi par tous les convives de la table.
must be chosen by all guests at the table



× DESSERTS

Pistaches et fruit d'été/ Pistachios and summer fruit 10.

whippet à la pistache, pudding de fruit rouge, crumble de chocolat blanc caramélisé/
pistachio whippet, red fruit pudding, caramelized white chocolate crumble

Glaces et Sorbet de la Maison / Home-made ice creams and sorbet 10.

pistache, miel, sorbet cassis /
pistachio, honey, black current sorbet

Miel le Rucher des Basses Terres 10.

sandwich crème glacée, yogourt de bufflonne au pollen d'abeille , pop corn/
ice-cream sandwich, bee pollen buffalo yogurt, honey pop corn

Chocolat et cassis / black current and chocolat 10.

fudge chocolat et caramel salée, soupe chocolat au lait, cassis confit et en sorbet /
chocolate and fleur de sel caramel, chocolate milk soup, candied and sorbet black current

