



- Pâté en croûte maison " Retour de chasse" 13€  
*Homade crusted pâté " Back from the hunt"*
- Potage Parisien, pain toasté et Viande des Grisons 11€  
*Parisian soup, toasted bread and Grissons meat*
- Tartine de légumes d'hiver et truffe de pays 17€  
*Winter vegetables and truffle Toast*
- Quiche fèves et Morilles 17€  
*Bean and Morel quiche*
- Foie gras de canard maison, gelée au Ratafia et Brioche toastée 23€  
*Homade funk foie gras, Ratafia jelly and toaster brioche*
- Saumon fumé Bömlo, terrine de poireaux sauce Gribiche 23€  
*Bömlo smocked salmon, lek terrine with gribiche sauce*

\*\*\*\*

- Blanquette de veau, moutarde à l'ancienne et légumes du moment 19€  
*Veal blanquette, old-fashioned mustard and seasonal vegetables*
- Truite de Veuxhaules (servie entière sans arêtes) aux amandes, frites de patate douce 19€  
*Trout from Veuxhaules with almonds served whole and deboned, sweet potato fries*
- Souris d'agneau confite et polenta crémeuse 24€  
*Confit of lamb shank and creamy polenta*
- Pavé de lotte, houmous, navet « boule d'or », sauce aux herbes 25€  
*Monkfish steak, hummus, "boule d'or" turnip, herb sauce*
- Filet de boeuf, tatin de butternut, jus au pain d'épices 34€  
*Beef fillet, butternut tatin, gingerbread juice*
- Noix de St Jacques juste Saisies, tagliatelles à l'encre de seiche, bisque réduite 34€  
*Seared scallops, tagliatelles with squid ink, reduced bisque*
- Option végétarienne : Polenta aux légumes, coulis de poivrons 15€  
*Vegetarian option: Polenta with the vegetables, pepper coulis*

\*\*\*\*

- Crème brûlée à la mangue et coco 9€  
*Mango and coconut crème brûlée*
- Tiramisu façon Forêt noire 9€  
*Black forest tiramisu*
- Pudding Diplomate, Crème Anglaise, Glace Chocolat Blanc\* 10€  
*Diplomate pudding, egg custard, white chocolat ice cream*
- Tarte au citron Meringuée, Sorbet Citron\* 10€  
*Lemon tart, meringue and lemon sorbet*
- Moelleux au chocolat, Glace Fève de Tonka\* 12€  
*Chocolate cake, Tonka bean ice Cream*
- Assortiment de fromages du moment 8 €  
*Plate of cheeses*
- Coupe de glaces, sorbets 8 €  
*Ice creams, sorbets*

Prix nets