

Nos entrées / Starters

Sashimi de poisson, soja, avocat et légumes pickles <i>Fish sashimi, soja, avocado and pickles vegetables</i>	25 €
Aubergine tiède fondante, labneh et tamarin <i>Melted aubergine, Lebanese style yoghurt, tamarind sauce</i>	19 €
Burrata 125grs, tomate mûre et pesto <i>Burrata cheese, tomato and pesto</i>	21€
Carotte de sables confite au miel et cumin, sablé parmesan et fromage blanc <i>Confit carrot with honey and cumin, parmesan cheese biscuit and fromage blanc</i>	18 €
Tempura de crevette, mesclun, aïoli au Curry <i>Shrimp tempura, mesclun salad, and curry garlic mayonnaise</i>	23 €
Tranche de Foie gras mi-cuit, Chutney de fruits <i>Foie gras terrine, fruits chutney</i>	29 €

Nos plats / Main courses

Plat d'Antoine <i>Dish of the day</i>	
Poisson du jour cuisiné selon l'envie du Chef <i>Fish of the day</i>	28 €
Croustillant d'agneau confit aux épices et mesclun <i>Confit lamb in a filo pastry with spices and mesclun salad</i>	29 €
Tataki du jour, légumes crus marinés, sauce soja et miso, riz thaï à la citronnelle <i>Tataki of the day - raw marinated vegetables - soya and miso sauce, Thai rice with lemon grass</i>	25 €
Poulet façon milanaise, roquette, parmesan et sauce Yakinuku <i>Chicken milanaise style, rocket green salad, parmesan cheese, Yakinuku sauce</i>	27 €
Filet de bœuf français, poivre de Courchevel et pomme purée <i>French beef filet, Courchevel pepper and mash potatoes</i>	46€

Et nos plats à partager →

Prix nets – Service compris

Nos plats / Main courses

♦ Pièce à partager pour deux convives / To share for two guests ♦

Côte de Veau cuite rosée, (selon disponibilité) 82 € pour 2 personnes

Veal chop for 2, Oven roasted, served with new potatoes,, homemade beef jus

Côte de bœuf (selon disponibilité) 135 € pour 2 personnes

Prime rib of beef for 2, Oven roasted, served with new potatoes,, homemade beef jus

Rôtie au four, pommes de terre grenailles, jus de bœuf maison réduit

Supplément garniture / *extra garnish* 6 €

Nos desserts / Desserts

Quelques suggestions pour accompagner votre dessert :

Verre de Sauternes – Carmes de Rieussec (12cl) 17 €

Ratafia Champenois (4cl)– Solera 19 €

Irish Coffee 14 €

Espresso Martini 14 €

Assiette de Fromages 15 €

Cheeses

L'incontournable « Pain Perdu » depuis 2014 14 €

Pain cuit au beurre, crème glacée à la vanille et caramel (*A commander en début de repas*)

French bread and butter pudding, vanilla ice cream and toffee sauce

(to be order at the beginning of the meal)

Chocolat Valrhona « Dulcey», banane glacée et spéculos 13 €

Dulcey Valrhona Chocolate, banana ice cream, speculos

Dessert du jour 12 €

Dessert of the day

Glaces et Sorbets : 4 € / boule

Vanille, Chocolat, Fruits rouges et citron vert Basilic

Vanilla, chocolate Ice cream and red fruit sorbet, lime and basil Sorbet

Prix nets – Service compris