

APÉRITIF

Coupe de Champagne EPC (12,5 cl) ou Crodino Virgin Spritz & Mise en bouche, Gaspacho Andalou
Glass of EPC Champagne (12.5 cl) or Crodino Virgin Spritz and Mise en bouche, Andalusian Gaspacho

ENTRÉE / STARTER

Pressé de foie de gras de canard entier, magret séché, compotée de griottes
Pressed whole duck foie gras, dried duck breast, Morello cherry compote

Œuf mollet sur nid de fleur d'artichaud
Soft-boiled egg on a bed of artichoke flowers

Tataki de thon, tartare d'algues, crème wasabi et billes de citron
Tuna tataki, seaweed tartar, wasabi cream and lemon balls

Carpaccio d'esturgeon fumé origine France, pousses de bourrache et perles de vodka
Carpaccio of smoked sturgeon from France, borage shoots and vodka pearls

 Tomato Roma confite au four, coulis de myrtilles et zestes de citron jaune
Baked Roma tomato confit, blueberry coulis and lemon zest

PLAT / MAIN COURSE

Poulpe origine France juste snacké, crémeux de petits pois du maraicher
Octopus from France, just snacked, creamy peas from the market

Effiloché d'épaule d'agneau origine France fumé par nos soins, gremolata et caviar d'aubergine
Smoked shoulder of lamb from France, gremolata and aubergine caviar

Tournedos de lotte, poudré d'olives noires, pointes d'asperges crues et cuites
Monkfish tournedos, black olive powder, raw and cooked asparagus tips

Filet de veau rôti, jus poivré, pommes de terre grenaille
Roast veal fillet, peppered jus, grenaille potatoes

 Petits farcis façon niçoise, coulis de tomates
Petit stuffed Niçoise style, tomato coulis

FROMAGE / CHEESE

Brie de Meaux à la truffe, origine Ferme des 30 arpents *Brie de Meaux with truffles, origine Ferme des 30 arpents*

DESSERT / DESSERT

Douceur chocolat blanc et fruits rouges *Sweet white chocolate and red fruit*

Tartelette coco et fruits de la passion *Coconut and passion fruit tartlet*

Mille-feuille à la fraise *Strawberry mille-feuille*

Paris-Brest comme autrefois *Paris-Brest as it used to be*

Quenelle de mousse glacée au cassis, fruits rouges frais *Blackcurrant ice cream mousse quenelle with fresh red fruit*

CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE

BOISSONS / DRINKS

Champagne EPC *Champagne EPC*
Ou Or

AOP Crozes Hermitage - «Petite Ruche», M. Chapoutier *AOP Crozes Hermitage - «Petite Ruche», M. Chapoutier (red wine)*

Chablis - «La Sereine», La Chablisienne *Chablis - «La Sereine», La Chablisienne (white wine)*

(1 bouteille pour 2 personnes) *(1 bottle for 2 persons)*

Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) for 1 person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 persons*

 Végétarien / vegetarian

 **20h30**
8:30 pm

 **2h15**

Ouvert tous les jours / Open every day

**MENU
ENFANT**

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

ENTRÉE / STARTER

Émincé de tomates sauce vinaigrette
Thinly sliced tomatoes with vinaigrette

PLAT / MAIN COURSE

Haut de cuisse de poulet rôti, pommes Mitraille, jus de viande
Roast chicken thigh, Mitraille apples, gravy

DESSERT / DESSERT Croustillant chocolat cacahuètes *Chocolate peanut crisp*

BOISSONS / DRINKS Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.