

APÉRITIF

Coupe de Champagne EPC (12,5 cl) & Mise en bouche
Velouté de carotte, patate douce et croûtons, accompagné d'un sacristain
Cream of carrot soup with sweet potato and croutons. Accompanied by a sacristan

ENTRÉE / STARTER

Pressé de foie gras de canard entier, poivre de Sichuan, chutney poire
Pressed whole duck foie gras, Sichuan pepper, pear chutney
Mijoté de ris de veau, duo de shiitakes et pleurotes *Sweetbread stew, shiitake and oyster mushroom duo*
Minestrone de betterave, tofu fumé, éclats de noisettes et pousses d'épinards
Beet minestrone, smoked tofu, hazelnut slivers and spinach shoots
Carpaccio de canard fumé et séché, pain perdu, noix de Saint-Jacques et caviar
Carpaccio of smoked and dried duck with French toast, scallops and caviar
Saku de Thon Albacore fumé par nos soins, raifort et citron
Albacore Tuna Saku smoked by us, horseradish and lemon

PLAT / MAIN COURSE

Poulet de Challans, mousseline de panais, châtaignes et morilles
Challans chicken, parsnip mousseline, chestnuts and morels
Filet de bar juste snacké, poireaux et curcuma, beurre citronné
Fillet of sea bass just snacked, leeks and turmeric, lemon butter
Noix de Saint-Jacques juste cuites, coulis et tombée d'endives, confit ail et échalotes
Just-cooked scallops, endive coulis, garlic and shallot confit
Filet de bœuf sauté, mille-feuille de pomme de terre à la truffe d'été
Sautéed fillet of beef, potato "mille-feuille" with summer truffles
Polenta risolée aux senteurs du sud et ses petits légumes
Southern-flavored polenta with vegetables

FROMAGE / CHEESE

Camembert de la vallée d'Auge « La petite normande », marmelade de pomme et noix
"La petite normande" Auge Valley Camembert, apple and walnut marmalade

DESSERT / DESSERT

Forêt noire *Black forest*
Mousse de fromage blanc en entremet, confit pomelos et litchi *Cottage cheese mousse with pomelo and lychee confit*
Tartelette craquante vanille chocolat aux noix de pécan *Crunchy vanilla chocolate and pecan tartlet*
Paris-Brest *Paris-Brest*
Soufflé glacé noix de coco, confit d'ananas *Frozen coconut soufflé, pineapple confit*

CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE
BOISSONS / DRINKS

Champagne EPC *Champagne EPC*
Ou *Or*
AOP Crozes Hermitage - «Petite Ruche», M.Chapoutier - Vin rouge / *Red wine*
« Chablis » - Vincent Wengier - AOP Chablis - Vin blanc / *White wine*
(1 bouteille pour 2 personnes / *1 bottle for 2 people*)
Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) per person*
1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 people*

 Végétarien / *vegetarian*



20h30
8:30 pm



2h15



165€



39€
(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day

**MENU
ENFANT**

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE
STARTER**
**PLAT
MAIN COURSE**
**DESSERT
DESSERT**
**BOISSONS
DRINKS**

Velouté de chou-fleur au lait de coco
Cream of cauliflower soup with coconut milk
Payé de saumon, Puntalettes façon risotto, légumes marinés
Salmon steak, Puntalettes risotto style, marinated vegetables
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanillée
"Mi-cuit" with chocolate and vanilla custard
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.