



Notre Chef Clément Leroy vous propose

Son menu à la carte 49 €

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main Course - Dessert

Entrées - Starters 15 €

Soupe froide de petits pois, œuf coulant et éclats de wasabi

Cold pea soup, melting egg with wasabi

Asperges blanches, poutargue et crémeux de roquette

White asparagus from southwest, bottarga and creamy arugula

Foie gras de canard confit, fraise et graines de paradis (+ 5 €)

Confit foie gras, strawberry and grains of paradise (extra 5 €)

Fenouil et « Juliette des sables » assaisonné au hareng fumé

Fennel and "Juliette des sables" potatoes seasoned with smoked herring

Carpaccio de poulpe à la coriandre et au pamplemousse (+ 3 €)

Octopus with coriander carpaccio and grapefruit (extra 3 €)

Les Plats - Main Courses 25 €

Lieu jaune de ligne, aubergine et graines de grenade

Atlantic pollock, eggplant and pomegranate seeds

Merlu de ligne cuisiné à la Basquaise

Hake cooked in a Basque style

Bavette de bœuf "Black Angus", jus à l'échalote et pommes fondantes

"Black Angus" beef steak, shallot jus, sweet potatoes

Pithiviers de pigeon et foie gras, mâche truffée (+ 12 €)

Pigeon and foie gras pie, lamb's lettuce with truffle (extra 12 €)

Côte de bœuf « Olivier Metzger », béarnaise et frites maison (2 pers) (+ 30€/pers)

"Olivier Metzger" rib of beef, béarnaise sauce and French fries for 2 (extra 30€/pers)

Epaule d'agneau de lait confite, haricots de Soissons (2 ou 3 pers) (+ 10€/pers)

Confit milk-fed lamb shoulder, beans from Soissons (for 2 or 3) (extra 10€/pers)

Desserts 9 €

Une pâtisserie de notre Chariot à desserts...

Homemade pastry from our dessert trolley...