



Notre Chef Clément Leroy vous propose

Son menu à la carte 49 €

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main Course - Dessert

Entrées - Starters 15 €

Gaspacho de melon, muscat, citronnelle et Cecina de León

Melon gazpacho, Muscat, lemongrass and cecina from León

Variétés de tomates anciennes en vinaigrette, crémeux de mozzarella

Ancient tomatoes varieties with French dressing, mozzarella cream

Foie gras de canard Vendéen confit à la mûre sauvage (+ 5 €)

Confit foie gras from Vendée, wild blackberries (extra 5 €)

Quasi de veau de lait comme un vitello tonnato

Rump of suckling veal as a vitello tonnato

Carpaccio de Carabineros à la coriandre et aubergine de Florence (+ 3 €)

Carabineros prawn carpaccio, coriander and eggplant from Florence (extra 3 €)

Les Plats - Main Courses 25 €

Dorade grise de petits bateaux, mangue, piquillos et riz croustillant

Black sea bream, mango, piquillos pepper and crispy rice

Maigre de Corse rôti, Juliette des sables, courgettes violon et jus à la verveine

Roasted meagre from Corsica, Juliette des sables potatoes, zucchini and verbena juice

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

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

Suprême de volaille fermière rôtie-farcie, fenouil confit et crémeux aux herbes

Roasted-stuffed poultry farm breast, confit fennel and herbs cream

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)

Desserts - Desserts 9 €

L'Arc en chocolat

Chocolate bow

Chou « Paris-Brest »

Choux pastry Paris-Brest

Entremet Fraise Pistache

Strawberry and Pistachio pastry

Cheesecake au cœur coulant

Cheesecake with creamy center

Notre dessert de la semaine

Dessert of the week