

COMPOSEZ VOTRE REPAS SELON VOS ENVIES

Menu 60 €

(uniquement au déjeuner)

1 Entrée au choix

1 Plat au choix

1 Dessert

Menu 85 €

1 Entrée au choix

1 Plat au choix

Fromages Affinés

1 Dessert

Café ou Thé

Menu 125 €

(sans supplément)

1 Entrée au choix

1 Poisson au choix

1 Viande au choix

1 Dessert

Café ou Thé

LES ENTRÉES

Salade César,
cœur de romaine, bacon crispy, tomate mi-séchées

Caesar salad, heart of romaine salad, crispy bacon, confit tomatoes (poultry or scampi)

Volaille

Gambas

suppl. 9 €

Saumon Mariné à la Vodka et Genièvre,
pain toasté et crème fouettée à l'aneth

Salmon marinated in vodka and juniper, toasted bread and dill-flavored whisked cream

Crème Brûlée de Potimarron,
éclats de châtaignes, lard et parmesan croustillants

Pumpkin creme brulee, chestnut bits, crispy bacon and parmesan

Foie Gras de Canard Confit,
chutney d'olive noire et gingembre

Confit foie gras of duck, black olive and ginger chutney

Huîtres « Pattedoie »,
pain de seigle, vinaigre à l'échalote

"Pattedoie" oysters, rye bread, shallot vinegar

Assiette de Jambon de Sardaigne,
fenouil croquant à l'huile de sésame torréfié

Sardinia ham plate, crunchy fennel with roasted sesame oil

Crème de Tomates,
liée au parmesan, croûtons dorés à l'huile d'olive

Tomato soup thickened with parmesan, olive oil golden croutons

Bisque de Homard,
salpicon et copeaux de truffes

Lobster bisque, salpicon and truffles shavings

suppl. 18 €

Carpaccio de Daurade,
huile d'olive citron, râpée de citron vert

Sea bream carpaccio, lemony olive oil, lime zests

LA TRUFFE NOIRE (MÉLANOSPORUM)

suppl. 35 €

LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

suppl. 60 €

Sur une Salade de Mâche et Melba Monalisa,
vinaigrette ciboulette, échalote

Truffle (black or white) on a bed of lamb's lettuce and a melba monalisa, chive vinaigrette, shallot

Sur un Risotto lié au Parmigiano Reggiano

Truffle (black or white) risotto thickened with Parmigiano Reggiano

Sur un Gnocchi, Condiment Ciboule, Noix, Poivre Vert

Truffle (black or white) on a gnocchi, green onion seasoning, nuts, green pepper

Sur un Œuf au Plat

Truffle (black or white) on a fried egg

LES PÂTES

Spaghetti Bolognaise

Spaghetti Bolognese

Pline à la Bourrache,
pousses d'épinard parfumées à la sauge

Pline with borage, sage-scented spinach leaves

LES PLATS

Saint-Jacques,
grillées, poireaux vinaigrette truffée, sabayon moutardé
Grilled scallops, truffled leeks vinaigrette, mustard sabayon

suppl. 12 €

Dos de Loup,
à l'huile de curry, tartare d'huître, mousseline de chou-fleur
Sea bass with curry oil, oyster tartare, cauliflower puree

Grosses Gambas à la Plancha,
mousseline de fenouil et carotte, émulsion au Pastis du Père Gil
Plancha-seared large scampi, carrot and fennel puree, emulsion of Father Gil's pastis

suppl. 7 €

Saint Pierre,
cuit au naturel, condiments d'anchois, câpres, pignons de pins torréfiés,
chipirons et salicornes liés au pistou de riquette
John Dory, cooked natural, anchovy seasoning, capers, roasted pine kernels, squid and samphire in a pesto rocket salad

Petits Rougets,
juste saisis sur une écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive et persil plat, sauce vierge
Pan-seared red mullet on mashed potatoes with olive oil and flat parsley, vierge sauce

Selle d'Agneau,
aux herbes, tian de légumes du sud, jus à la sarriette
Saddle of lamb with herbs, southern vegetables, savory-scented juice

Filet de Bœuf,
pommes de terre sautées au poivre noir, sauce béarnaise
Fillet of beef, pan-fried potatoes with black pepper, bearnaise sauce

suppl. 15 €

Tournedos de Filet Mignon de Veau,
jardinière de légumes à l'huile de sarriette
Veal filet mignon tournedos, mixed vegetables with savory oil

Suprême de Volaille,
sur une boulangère de topinambour au jus de truffe
Poultry breast, on a jerusalem artichoke boulangere with truffle juice

Dos de Chevreuil,
pulpe de céleri rave crémée, cerise à l'eau de vie, sauce poivrade
Rack of roe, creamed celeriac pulp, cherry in eau de vie, poivrade sauce

suppl. 18 €

Traditionnel Tartare de Bœuf,
préparé à votre table, frites ou mesclun
Traditional beef tartare prepared in front of you, fries or mesclun salad

Tartare de Bœuf au Couteau,
assaisonné à ma façon, caviar de Sologne, pommes gaufrettes
Beef tartare seasoned my style, Sologne area caviar, potato waffles

suppl. 70 €

LES DESSERTS

Panacotta Jivara Lacté,
jus et sorbet aux fruits exotiques
Milky jivara panacotta, exotic fruits juice and sorbet

Tarte Citron Vert revisitée
Revised lime tart

Traditionnel Baba au Rhum
Traditional rum baba

Omelette Norvégienne au Parfum de Cassis
Blackcurrant scented baked alaska

Île Flottante à la Vanille,
éclats de noisettes caramélisées
Vanilla-flavoured floating island, caramelized hazelnut bits

Crème Brûlée Vanille Bourbon
Bourbon vanilla creme brulee

Café Gourmand du Jour
Gourmet coffee of the day

Tarte Chocolat Guanaja,
glace caramel-beurre salé
Guanaja chocolate tart, caramel-salt butter ice cream

Assiette de Glaces et Sorbets Maison
Homemade ice-creams and sorbets

SUR LE POUCE

Belle Niçoise, 44 €
avec un médaillon de thon frais juste saisi
Niçoise salad with a pan-seared tuna medaillon

Salade Mixte, 33 €
tomate, concombre, mesclun
Mixed salad, tomato, cucumber, mesclun salad

Tomate-Mozzarella ou Burrata Di Bufala, 39 €
fine riquette et pistou génois
Tomato with mozzarella or burrata di bufala, delicate rocket salad and genovese pesto

Club Sandwich « Réserve » 51 €
"Reserve" club sandwich

Cheeseburger ou Hamburger, 62 €
belle tranche de tomate, oignon caramélisé, chiffonnade et cheddar affiné
Cheeseburger or Burger, fine tomato slice, caramelized onion, salad and ripened cheddar

Frites ou Mesclun
Fries or mesclun salad

Caviar Impérial de Sologne (50 grs.), 260€
écrasée de pommes de terre au sel fumé, garniture classique et blinis
Imperial caviar from the Sologne area, mashed potatoes with smoked salt, traditional side dish and blinis

Linguine au Piment All'Arrabiata 34 €
Linguine with chili pepper all'arrabiata

Fusilli Carbonara, 44 €
lard Guanciale al pepe
Carbonara-style fusilli, guanciale bacon al pepe

Traditionnel Tartare de Bœuf, 49 €
préparé à votre table, frites ou mesclun
Traditional beef tartare prepared in front of you, fries or mesclun salad