

MENU RÉGIONAL

Bourgogne

Entrée · plat | plat · dessert (eau et café inclus) 49

Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

Raviole ouverte d'escargots, fondue de poireaux, émulsion au beurre persillé 24

Open Ravioli of Snails, Leek Fondue, Parsley Butter Emulsion

Pomme paillason, œuf battu vapeur, champignon et bouton de culotte 24

Shredded potato, steamed beaten egg, mushroom, and button mushroom

PLATS

Cocotte de joue de bœuf bourguignonne, carottes fanes braisées 36

Bourguignon-Style Braised Beef Cheeks, Glazed Baby Carrots

Dos de saumon vapeur, portobello, moutarde et estragon 36

Steamed salmon fillet with Portobello mushrooms, mustard and tarragon

DESSERTS

Riz au lait aux éclat de cassis 14

Blackcurrant rice pudding

Blanc-manger citron, coing et bergamote 14

Lemon, quince and bergamot Blanc-manger

PÊCHE DU JOUR

Pêche du jour, céleri rave confit à la passion, sauce vin blanc au cours du marché

Catch of the day, confit passion fruit celleriac, white wine sauce

À PARTAGER 80 par personne

Entrée, plat, dessert

Pressé de foie gras, caille marinée au porto, cuisse confite au verjus 45

Pressed foie gras, quail marinated in port wine, confit leg with verjuice

Côte de cochon ibérique, champignons des bois et potimarron au beurre persillé, noisettes 46

Iberian pork chop, wild mushrooms, pumpkin with parsley butter, hazelnuts

Tarte fine aux pommes, crème calvados | Apple pie, calvados cream 16

Trois services 80
Accord mets et vins 140

Cinq services 110
Accord mets et vins 180

À partager | To Share 120 par personne (à partir de 2)

Au choix parmi la carte : 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

PRÉMICES

Pressé de foie gras, caille marinée au porto, cuisse confite au verjus 45

Pressed foie gras, quail marinated in port wine, confit leg with verjuice

Retour de cueillette, champignons déclinés, consommé de champignons et vieux parmesan 38

Freshly foraged mushrooms, variety of mushroom preparations, mushroom consommé with aged Parmesan (végétarien - vegetarian)

Saint-Jacques et langoustine aux beurre noisette, choux fleurs vanillés 42

Scallop and langoustine with hazelnut butter, vanilla cauliflower

MER

Pêche du jour, céleri rave confit à la passion, sauce vin blanc au cours du marché

Catch of the day, confit passion fruit celleriac, white wine sauce

Dos de saumon vapeur, portobello, moutarde et estragon 46

Steamed salmon fillet with Portobello mushrooms, mustard and tarragon

TERRE

Côte de cochon ibérique, champignons des bois et potimarron au beurre persillé, noisettes 46

Iberian pork chop, wild mushrooms, pumpkin with parsley butter, hazelnuts

Quasi de veau rôti au sautoir, belles ravioles poêlées, échalotes et sauge 45

Pan roasted veal fillet, seared ravioli, shallots & sage

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Tarte fine aux pommes, crème calvados | Apple pie, calvados cream 16

Soufflé griotte amarena, sorbet au yaourt | Amarena Cherry Soufflé, Yogurt Sorbet 16



BOISSONS

CHAMPAGNE & CAVIAR

Caviar Sturia Oscietra 15gr 65
& une coupe de champagne Deutz 12cl
*Sturia Oscietra caviar 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl*

Caviar Sturia Prestige 15gr 75
& une coupe de champagne Deutz 12cl
*Caviar Sturia Prestige 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl*

DEUTZ BRUT

La coupe | Glass 12cl 22
La bouteille | Bottle 75cl 110

DEUTZ BRUT ROSÉ

La coupe | Glass 12cl 28
La bouteille | Bottle 75cl 140

VINS

12cl 75cl

BLANCS

Château La Martinette Côtes de Provence <i>Clos Blanc</i> 2021	14	79
Xavier Weisskopf Montlouis-sur-Loire <i>Le Grand Clos</i> 2021	14	79
Domaine Serge Laloue Sancerre <i>La Brillade</i> 2022	18	90
Garnier et Fils Chablis 1 ^{ER} CRU <i>Mont de Milieu</i> 2022	20	100
Château Le Devay Condrieu 2022	20	105

ROUGES

Domaine de Gaubourg IGP Val de Loire <i>Rosa</i> 2023	13	60
Château de Saint-Cosme Saint-Joseph <i>Serine</i> 2022	14	79
Domaine Michel Gros Hautes-Côtes de Nuits Saint-Martin Monopole 2022	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2016	22	110
Domaine Rapet Pernand Vergelesses 1 ^{ER} CRU <i>Îles des Vergelesses</i> 2021	24	120

ROSÉ

Château La Martinette Côtes de Provence 2023	12	49
--	----	----

LES EAUX MINÉRALES

Treignac, Châteldon 75cl 8
Vittel, San Pellegrino 50cl 6
Perrier 33cl 7

JUS

Les jus de fruits Joyce 20cl 7
Abricot, framboise, pomme, tomate
Apricot, raspberry, apple, tomato

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café américain 6
Cappuccino 8
Double expresso 8
Café Latte 8

L'onctueux et délicieux
chocolat chaud maison 10
*The unctuous and delicious
homemade hot chocolate*

Thé – Palais des thés 10

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenance bovine : née, élevée et abattue en Italie, France, Allemagne. Provenance porcine : née, élevée et abattue en Italie, Espagne, France. Volaille : née, élevée et abattue en France. Provenance ovine : née, élevée et abattue en France. Pêche du jour (poissons bruts). Sole à 13€ les 100gr / Saint-Pierre 14€ les 100gr / Turbot 13€ les 100gr / Bar 13€ les 100gr. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.

All prices are in euros, service included. Home-cooked dishes are prepared on site from raw ingredients. Beef: born, raised and slaughtered in Italy, France, Germany. Pork: born, raised and slaughtered in Italy, Spain, France. Poultry: born, raised and slaughtered in France. Sheep: born, raised and slaughtered in France. Catch of the day (raw fish). Sole 13€ per 100gr / Saint-Pierre 14€ per 100gr / Turbot 13€ per 100gr / Bar 13€ per 100gr. Taxes and service included. VAT 10%. Unless otherwise indicated, all wines are of protected appellation. Net prices 20% VAT. List of allergens available on request.

MONSIEUR

LANCASTER

DEPUIS 1925