



DÉJEUNER 12h30 · 14h00

MENU RÉGIONAL

Bourgogne

Entrée · plat | plat · dessert (eau et café inclus) 49
Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

Truite en gravlax, cerfeuil tubéreux et châtaignes 24
Gravlax trout with tuberous chervil and chestnuts

Œuf en meurette de Monsieur 24
Egg in Monsieur’s meurette

PLATS

Dos de cabillaud vapeur, viennoise de moutarde à l’ancienne et crémeux de topinambours 36
Steamed cod loin with whole-grain mustard crust and Jerusalem artichoke purée

Râble de lapin à la sauge, betterave et cassis 36
Sage-infused rabbit saddle with beetroot and blackcurrant

DESSERTS

Champignon, émulsion café et pain grillé 18
Mushroom, coffee emulsion and toasted bread

Butternut sous toutes ses formes, miso et châtaignes 14
Butternut prepared in every way, miso and chestnuts

PÊCHE DU JOUR

Pêche du jour, mini choux-fleurs rôtis au kasha et beurre blanc au cours du marché
Catch of the day, roasted baby cauliflowers with kasha and beurre blanc

MENU PLAISIR 84 par personne
Entrée, plat, dessert

Foie gras marbré au magret fumé, condiments mangue et Timut, brioche toastée 38
Marbled foie gras with smoked duck breast, mango and Timut pepper condiments, toasted brioche

Filet de bœuf, légumes racines déclinés et sauce poivre vert 42
Beef fillet, variations of root vegetables and green peppercorn sauce

Rose de pommes tatin, shiso et vanille grillée 18
Tatin-style apple rose, shiso and grilled vanilla



DÎNER 19h30 · 21h30

Menu de partage | To Share 240 pour 2 personnes
7 plats aux choix parmi la carte

Trois services 80
Accord mets et vins 140

Cinq services 110
Accord mets et vins 180

PRÉMICES

Foie gras marbré au magret fumé, condiments mangue et Timut, brioche toastée 38
Marbled foie gras with smoked duck breast, mango and Timut pepper condiments, toasted brioche.

Saint-Jacques rôties, crémeux céleri-rave et grenobloise de livèche 36
Roasted scallops, celeriac cream, and lovage grenobloise

Biscuit croquant de courge, condiments poires et miso 30
Crispy squash biscuit, pear and miso condiments

MER

Pêche du jour, mini choux-fleurs rôtis au kasha et beurre blanc au cours du marché
Catch of the day, roasted baby cauliflowers with kasha and beurre blanc

Dos de bar rôti, pommes boulangères et crème crue aux graines de caviar 44
Roasted sea bass fillet, boulangère-style potatoes, and raw cream with caviar seeds

TERRE

Filet de bœuf, légumes racines déclinés et sauce poivre vert 42
Beef fillet, variations of root vegetables and green peppercorn sauce

Selle d'agneau en croûte feuilletée, anchoïades et endives braisées au jus 45
Lamb saddle in puff pastry crust, anchovy sauce and braised endives with jus

Lièvre à la royale et purée truffée 54
Hare à la royale and truffled purée

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Soufflé à la poire et chocolat de Monsieur 16
Pear and chocolate soufflé by Monsieur

Rose de pommes tatin, shiso et vanille grillée 18
Tatin-style apple rose, shiso, and grilled vanilla



BOISSONS

CHAMPAGNE & CAVIAR

Caviar Sturia <i>Oscietra</i> 15gr 65	Caviar Sturia <i>Prestige</i> 15gr 75
& une coupe de champagne Deutz 12cl	& une coupe de champagne Deutz 12cl
Sturia <i>Oscietra caviar</i> 15gr	Caviar Sturia <i>Prestige</i> 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl	& 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

Le Rocher des Violettes Montlouis-sur-Loire Le Grand Clos 2022	15	80
Château La Martinette Côtes de Provence Clos Blanc 2022	15	80
Domaine Pascal Jolivet Sancerre Le Chêne Marchand 2023	18	90
Garnier et Fils Chablis 1 ^{ER} CRU Vaillons 2022	20	100
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2023	20	105

ROUGES

Julien Sunier Fleurie 2023	15	80
Delas Frères Croze Hermitage Domaine des Grands Chemins 2022	16	80
Domaine A&A Chopin & Fils Bourgogne Pinot Noir 2023	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2016	22	110
Vincent Girardin Beaune 1 ^{er} cru Les Aigrots 2017	26	140

ROSÉ

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

LES EAUX MINÉRALES

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



DEPUIS 1925