



APÉRITIF

Coupe de Champagne EPC Brut (12,5 cl) & Mise en bouche Madeleines origan & polenta - Gaspacho courgette & petits pois
Glass of EPC Brut Champagne (12.5 cl) & Amuse-bouche Oregano and polenta madeleines – Zucchini and green pea gazpacho

ENTRÉES / STARTERS

- Carpaccio de bar français, baie de Timut, huile d'olive du moulin
French sea bass carpaccio, Timut pepper, olive oil from the mill
- Foie gras de canard, compotée de rhubarbe & cardamome, demi-brioche
Duck foie gras, rhubarb and cardamom compote, half brioche
- Chair de tourteau servie dans son œuf, sur un nid de frisée fine et d'herbes fraîches
Crab meat served in its egg, on a bed of finely frisée lettuce and fresh herbs
- Fine salade gourmande aux escargots sauvages rôtis, lardons et croûtons, vinaigrette au jus de viande
Delicate salad with roasted wild snails, lardons and croutons, dressed with a meat-juice vinaigrette
-  Tomate cœur de bœuf grillée et fumée, burrata et basilic
Grilled and smoked oxheart tomato, burrata and basil

PLATS / MAIN COURSES

- Filet de sériole, légumes au citron, condiment tomate & olive
Amberjack fillet, lemon vegetables, tomato and olive condiment
- Selle d'agneau farcie, artichauts poivrade façon barigoule, jus court au romarin
Stuffed saddle of lamb, baby artichokes barigoule-style, light rosemary jus
- Cœur de filet de bœuf, jus réduit au porto, purée de céleri fumé
Beef tenderloin heart, reduced port jus, smoked celeriac purée
- Pavé de maigre rôti, crémeux de petits pois, condiment poivron grillé
Roasted meagre fillet, creamy green peas, grilled pepper condiment
-  Céleri-rave rôti longuement, noisettes, jus concentré au shiitake
Slow-roasted celeriac, hazelnuts, concentrated shiitake jus

FROMAGE / CHEESE

Brie de Meaux, champignons de Paris, huile de noisette *Brie de Meaux, button mushrooms, hazelnut oil*


DESSERTS / DESSERTS

- Tartelette sablée chocolat noir & noisettes torréfiées *Dark chocolate shortcrust tartlet with toasted hazelnuts*
- Douceur litchi & fruit de la passion *Lychee and passion fruit delight*
- Entremet à la verveine, confit de fraise des bois *Verbena Entremet, wild strawberry confit*
- Mousse glacée mangue & citron vert, compotée exotique *Mango and lime iced mousse, exotic fruit compote*
- Madeline de Commercy, ganache chocolat blanc et fruits rouges *Madeline de Commercy, white chocolate ganache and red berries*

CAFÉ OU THÉ & MIGNARDISES / COFFEE OR TEA & MINI DESSERTS

BOISSONS / DRINKS

- Champagne EPC *Champagne EPC*
ou Or
- Reclos de la Couronne - Appellation Montagne-Saint-Émilion - Château la Couronne - Thomas Thiou (vin rouge)
Reclos de la Couronne - AOC Montagne-Saint-Émilion - Château La Couronne - Thomas Thiou (red wine)
- « Chablis » - AOP Chablis - Vincent Wengier (vin blanc)
“Chablis” - AOP Chablis - Vincent Wengier (white wine)
- (1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande)
1 bottle for 2 guests, alcohol-free menu available on request
- ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drink (25/33 cl) per person*
- 1 bouteille d'eau BE WTR plate ou pétillante (75cl) pour 2 personnes
1 bottle of still or sparkling BE WTR water (75cl) for 2 people

 Végétarien / vegetarian



20h30
8:30 pm



2h15



170€



45€
(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day

MENU ENFANT

Children's menu

VALIDABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

ENTRÉE STARTER

PLAT MAIN COURSE

DESSERT DESSERT

BOISSONS DRINKS

Le traditionnel œuf mayo avec petits croûtons
Traditional egg mayonnaise with croutons

Suprême de volaille, jus court, mousseline de pomme de terre
Chicken supreme, light jus, potato mousseline

Tartelette chocolat & noisettes *Chocolate and hazelnut tartlet*

Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.