

**APÉRITIF**

Coupe de Champagne EPC (12,5 cl) ou Crodino Virgin Spritz & Mise en bouche, Gaspacho Andalou  
*Glass of EPC Champagne (12.5 cl) or Crodino Virgin Spritz and Mise en bouche, Andalusian Gaspacho*

**ENTRÉE / STARTER**

Pressé de foie de gras de canard entier, magret séché, compotée de griottes  
*Pressed whole duck foie gras, dried duck breast, Morello cherry compote*

Œuf mollet sur nid de fleur d'artichaud  
*Soft-boiled egg on a bed of artichoke flowers*

Tataki de thon, tartare d'algues, crème wasabi et billes de citron  
*Tuna takaki, seaweed tartar, wasabi cream and lemon balls*

Carpaccio d'esturgeon fumé origine France, pousses de bourrache et perles de vodka  
*Carpaccio of smoked sturgeon from France, borage shoots and vodka pearls*

 Tomato Roma confite au four, coulis de myrtilles et zestes de citron jaune  
*Baked Roma tomato confit, blueberry coulis and lemon zest*

**PLAT / MAIN COURSE**

Poulpe origine France juste snacké, crémeux de petits pois du maraicher  
*Octopus from France, just snacked, creamy peas from the market*

Effiloché d'épaule d'agneau origine France fumé par nos soins, gremolata et caviar d'aubergine  
*Smoked shoulder of lamb from France, gremolata and aubergine caviar*

Tournedos de lotte, poudré d'olives noires, pointes d'asperges crues et cuites  
*Monkfish tournedos, black olive powder, raw and cooked asparagus tips*

Filet de veau rôti, jus poivré, pommes de terre grenaille  
*Roast veal fillet, peppered jus, grenaille potatoes*

 Petits farcis façon niçoise, coulis de tomates  
*Petit stuffed Niçoise style, tomato coulis*

**FROMAGE / CHEESE**

Brie de Meaux à la truffe, Origine Ferme des 30 arpents *Brie de Meaux with truffles, Origine ferme des 30 arpents*

**DESSERT / DESSERT**

Douceur chocolat blanc et fruits rouges *Sweet white chocolate and red fruit*

Tartelette coco et fruits de la passion *Coconut and passion fruit tartlet*

Mille-feuille à la fraise *Strawberry mille-feuille*

Paris Brest comme autrefois *Paris Brest as it used to be*

Quenelle de mousse glacée au cassis, fruits rouges frais *Blackcurrant ice cream mousse quenelle with fresh red fruit*

**CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE**

**BOISSONS / DRINKS**

Champagne EPC *Champagne EPC*

Ou Or

AOP Crozes Hermitage - « Petite Ruche », M. Chapoutier *AOP Crozes Hermitage - « Petite Ruche », M. Chapoutier (red wine)*


Chablis - «La Sereine», La Chablisienne *Chablis - «La Sereine», La Chablisienne (white wine)*

(1 bouteille pour 2 personnes) *(1 bottle for 2 persons)*

Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) for 1 person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 persons*

 Végétarien / vegetarian

 **20h30**  
8:30 pm

 **2h15**

 **165€**

 **39€**  
(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**

Émincé de tomates sauce vinaigrette  
*Thinly sliced tomatoes with vinaigrette*

**PLAT / MAIN COURSE**

Haut de cuisse de poulet rôti, pommes Mitraille, jus de viande  
*Roast chicken thigh, Mitraille apples, gravy*

**DESSERT / DESSERT** Croustillant chocolat cacahuètes *Chocolate peanut crisp*

**BOISSONS / DRINKS** 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.*