

Menu du Jour - 35€

Les midis en semaine, nous vous proposons un menu entrée, plat et dessert établi par le chef

Menu Découverte - 55€

Au déjeuner et au dîner (weekend compris), nous vous proposons un menu entrée, plat et dessert avec un choix entre 2 entrées, 2 plats, et 2 desserts. Le menu change toutes les semaines. (Option entrée + plat → 45€ ou plat + dessert → 40€)

À PARTAGER

LA FOCACCIA MOZARELLA ET TRUFFE - 24€

L'ASSIETTE DE JAMBON DE BOEUF WAGYU - 25€

LES ENTRÉES

LA BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS D'OIE AU PACHERENC

Confit de figue / Tartine de Pain de campagne

OU

LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

LES PLATS

LE CHATEAUBRIAND DE VEAU

Poivre vert frais, Champignons, Pommes Amandine

OU

LE FILET DE BAR À L'AMÉRICAIN

Purée de pomme de terre

LES DESSERTS

TATIN DE POIRE REVISITÉE

Sorbet Poire

OU

LE CHOUX VANILLE

Praliné amande

OU

LA PLANCHE DE FROMAGE (SUPP. 5€)

De chez Dominique Bouchait

Daily Menu - €35

At lunchtime on weekdays, we offer a set menu of starter, main course and dessert created by the chef.

Tasting Menu - 55€

At lunch and dinner (including weekends), we offer a set menu of starter, main course, and dessert with a choice of two starters, two main courses, and two desserts. The menu changes weekly. (Starter + main course option → €45 or main course + dessert option → €40)

TO SHARE

MOZZARELLA AND TRUFFLE FOCACCIA - 24€

WAGYU BEEF HAM PLATTER - €25

STARTERS

A BEAUTIFUL SLICE OF GOOSE FOIE GRAS WITH PACHERENC WINE

Fig confit / Country bread tartine

OR

GREY SHRIMP CROQUETTES

MAINS

VEAL CHATEAUBRIAND

Fresh green peppercorns, mushrooms, almond apples

OR

SEA BASS FILLET, AMERICAN STYLE

Mashed potatoes

DESSERTS

REVISITED PEAR TATIN

Pear Sorbet

OR

THE VANILLA CHOUX

Vanilla Caramel

OR

THE CHEESE BOARD (SUPPLEMENT €5)

From Dominique Bouchait's