

« Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné d'une touche d'amour et d'amitié »

The onion soup
Tradition Thoumieux
18€

WINTER MENU
« Fresh from the Market »

Duck foie gras

Fresh fruits chutney / Sweet spices

Cod fish

Corail lentils / Date fruit

Roe venison

Chestnuts / Cranberries

William's pear

Hazelnut cream / Vanilla ice cream

48€

SENSATION MENU
« Gastronomic Prelude »

« Œuf parfait »

Wild mushrooms / Vin jaune sauce / French caviar

Fresh wild scallops

Braised cabbage / French bacon

Salmon trout

Citrus butter / Endives

Grilled lobster

Cannelloni pasta / Ricotta cheese / Parmigiano Regiano

Cheeses

From Bernard Mure-Ravaud

Citrus pavlova

Kalamansi sorbet

78€

APETIZER

Seasonal bitter herbs	Black truffle vinaigrette	12 €
« Gillardeau » oysters n°2	To the part	4 €
Fresh salmon	Greek yogurt / Cucumber	18 €
Œuf parfait	Wild mushrooms / Vin jaune sauce	28 €
Lobster ravioli	Bisque sauce	28 €
Duck foie gras	Fresh fruits chutney / Sweet spices	28 €

FISH

Cod fish	Corail lentils / Date fruit	28 €
Mediterranean sea squid	Grilled / Seaweed carnaroli risotto	38 €
Fresh wild scallops	Braised cabbage / French Bacon	38 €
Salmon trout	Citrus butter / Endives	28 €
Grilled lobster	Cannelloni pasta / Ricotta cheese (for 2p)	98 €

MEAT

Beef tartar	Onions rings / French fries	28 €
Rump steak	Pepper sauce (200g net)	32 €
Veal piccata	Sweet onions / Brillat Savarin cheese	34 €
Veal stew « Blanquette »	Heirloom vegetables	38 €
Sweet bread pie	Girolle mushrooms	38 €
Roe venison	Chestnuts / Cranberries	38 €
Simmental rib roast	Potatoes / Wild mushrooms (1kg / pour 2p)	98 €

SWEET

Homemade vanilla yogurt		9 €
Vanilla ice cream	Caramelized pop-corn	10 €
Floating island	« Pralines roses »	12 €
Citrus pavlova	Kalamansi sorbet	14 €
« Carupano » chocolate soufflé		14 €
William's Pear	Hazelnut cream / Vanille ice cream	14 €
Paris - Brest		14 €