

Entrées

Sélection de canapés campagne : foie gras, saumon et fromage <i>Assortment of canapés: foie gras, smoked salmon and cheese</i>	20 €
Salade de légumes de saison en escabèche, olives taggiasche et parmesan <i>Seasonal vegetables escabèche style salad, taggiasche olives and parmigiano.</i>	22 €
Carpaccio de betteraves d'Herblay, gambas sauvages et crème de mozzarella <i>Herblay beetroot carpaccio, wild gambas, mozzarella cream</i>	24 €
Seiche rôtie, cocos de Paimpol aux « Pimientos del Piquillos » et chorizo <i>Roasted cuttlefish, cocos beans with « Pimientos del Piquillos » and chorizo</i>	24 €
Crème de cresson et caviar Impérial de Sologne <i>Watercress cream and Imperial Sologne caviar</i>	45 €
Assiette de saumon mariné <i>Marinated salmon</i>	20 €
Sucrine au crabe et à la cazette® <i>Crunching salad with crab meat and cazette®</i>	24 €
Foie gras aux épices à la rose, caramel de vinaigre de riz <i>Foie gras with rose flavored spices, rice vinegar caramel</i>	25 €

Club Sandwichs

Club sandwich traditionnel au poulet ou au saumon <i>Traditional chicken or salmon dub sandwich</i>	30 €
Club sandwich végétarien <i>Vegetarian dub sandwich</i>	28 €
Club sandwich au homard ou à la truffe noire <i>Lobster or black truffle dub sandwich</i>	42 €

Poissons

Merlu et tagliatelles de poireaux en carbonara <i>Hake and carbonara leek tagliatelle</i>	30 €
Lasagne de gambas sauvages à la coriandre et au vieux parmesan <i>Wild gambas lasagna with coriander and matured parmigiano</i>	39 €
Linguine au caviar Impérial de Sologne <i>Linguine with Imperial Sologne caviar</i>	48 €
Poisson du jour <i>Our daily fish</i>	32 €

Viandes

Tourte de canard Miéral, légumes racines et coulis de mûre (2 personnes) <i>Miéral duck pie, root vegetables and blackberry purée (for two)</i>	34 €/pers
Tartare de bœuf taillé au couteau, salade de mâche <i>Knife-carved beef tartare with corn salad</i>	32 €
Entrecôte d'Argentine, pomme purée et échalotes grises confites <i>Argentinian rib steak, mashed potatoes and stewed shallots</i>	38 €
Suprême de volaille des Dombes, risotto de champignons et cresson <i>Dombes fowl supreme, mushrooms and watercress risotto</i>	32 €
Viande du jour <i>Our daily meat</i>	32 €

Desserts

Millefeuille à la cazette® <i>"Mille-feuille" with cazette®</i>	14 €
Baba au rhum vieux <i>Old rum baba</i>	14 €
Macaron aux fruits de saison <i>Seasonal fruits macaroon</i>	14 €
Ananas rôti à la vanille, glace coco-citron vert <i>Vanilla roasted pineapple, coco and lime icecream</i>	12 €
Sabayon de poires et groseilles <i>Pear and gooseberry zabaglione</i>	10 €
Mousse et croustillant au chocolat Guayaquil <i>Guayaquil chocolate mousse and crispy biscuit</i>	12 €
Café ou thé gourmand <i>Gourmand coffee or tea</i>	12 €

Notre Chef, Romain Marzet, vous suggère aujourd'hui :

LE MENU PATIO

-
- Entrée, plat ou plat, dessert
Starter, main course or main course, dessert 41 €
 - Entrée, plat, dessert
Starter, main course, dessert 49 €
-

Le Petit Déjeuner est servi entre 06h30 et 10h30 du Lundi au Vendredi
et de 06h30 à 11h00 le Samedi et Dimanche.

*Breakfast is served from 6:30 am to 10:30 am from Monday to Friday
and from 06:30 am 11:00 am on Saturday and Sunday.*

Le Déjeuner est servi entre 12h30 et 14h30 du Lundi au Dimanche.

Lunch is served from 12:30 am to 2:30 pm from Monday to Sunday.

Le Dîner est servi entre 19h00 et 22h30 du Lundi au Samedi.

Dinner is served from 7:00 pm to 10:30 pm from Monday to Saturday.

Le Restaurant est fermé le Dimanche soir.

Restaurant is closed on Sunday evening