

LES ENTREES STARTERS

- . « La terrine de Papa » aux noisettes, piment d'Espelette et moutarde violette.....8
Pork terrine with hazelnuts & chilli pepper from Espelette
- . La rilette de saumon à l'aneth & pickles d'oignon..8
Salmon rilette with dill & onion pickles
- . Le poireau en vinaigrette mimosa, jaune d'œuf séché, sésame & pâte de piment rouge coréen « Gochujang ».....10
Leek with vinaigrette, dried eggs, sesame and Korean red chilli paste "Gochujang"
- . La crème de panais à la fève tonka, œuf parfait, chips de corails de Saint-Jacques et algues séchées *Néptune Éléments*.....12
Parsnip soup with tonka bean, perfect egg, coral scallop chips & Palmaria Palmata seaweed
- . Le foie gras de canard & chutney de fruits d'automne.....23
Duck foie gras and autumn fruit chutney
- . Les tempuras de légumes, émulsion gorgonzola et noix torréfiées.....11
Vegetables tempuras , gorgonzola emulsion and nuts
- . Le céleri rémoulade et filet de Haddock, crème crue & jus acide de pomme et citron vert.....14
Celeriac remoulade and Haddock fillet, full cream and apple/lime sauce

La Caesar /Caesar salad

(Végétarien).....19

Tofu fumé, salade romaine, œuf parfait, croûtons à l'ail, sauce Caesar aux anchois marinés...

Smoked tofu, salad, perfect egg, garlic croutons, and caesar dressing with marinated anchovy...

Les

planches.....20

Charcuteries de M. Chavassieux / Fromages / Mixte

Platter of french charcuterie or cheese or both

Pour les plus petits (For children).....15

- Coquillettes au jambon de Paris

Elbow pasta with Paris ham

- Jambon de Paris et frites

Paris ham and french fries

Fait maison / Produits sélectionnés, frais & de saison

Allergie ou régime particulier, n'hésitez pas à nous demander

Taxes & service compris – Prix en Euros TTC – Chèques non acceptés

LES PLATS MAIN COURSES

- . Les coquillettes au jambon « Prince de Paris » aromatisées à la truffe et sabayon au comté.....18
Elbow pasta with "Prince de Paris" ham flavored with truffles and Comté cheese sabayon
- . Le magret de canard Rossini, darphin de pomme de terre, pain melba & foie gras poêlé.....29
Breast of duck « Rossini », potatoes, melba bread & cooked foie gras
- . Le carré de cochon fermier, cromesquis pomme de terre et Ossau-Iraty, crème d'ail, coulis de piquillos et chips de ventrèche.....23
Marinated loin pork, cheese balls, garlic cream, piquillo pepper coulis, belly crips
- . Les Saint-Jacques à la plancha, tagliatelles de panais façon carbonara aux œufs de harengs fumés, champignons & chips de panais.....36
Grilled scallops, carbonara-style parsnip tagliatelle with smoked herring roe, mushrooms & parsnip crisps
- . Les lasagnes végétariennes aux légumes oubliés, noix de cajou, cacahuètes, amandes & parmesan.....20
Vegetarian lasagna with forgotten vegetables, cashews, peanuts, almonds & parmesan
- . Le saumon mariné au caramel de coriandre, tzatziki, pickles de concombre et d'oignon, salade de pomme de terre au raifort.....29
Marinated salmon, tzatziki, cucumber and onion pickles, horseradish potatoes salad

LES DOUCEURS DESSERTS

- . Le fromage au choix.....8
Cheese choice
- . Le cheesecake citron.....9
Cheesecake lemon
- . Le « Paris 15 », Éclair à la crème praliné, feuillantine, noisettes.....10
Praline éclair, feuillantine caramelized hazelnuts
- . Le cookie chocolat & noix de pécan.....5
- . La tarte rustique aux poires pochées à l'hibiscus et crème d'amande.....8
Rustic pear tart
- . La ganache montée au chocolat noir, mangue et grenade.....9
Dark chocolate whipped ganache, mango, pomegranate
- . Le Mont-Blanc à la crème de marron.....9
Mont-Blanc with chestnut cream