

POUR COMMENCER... TO START...

Le Velouté

VELOUTE DE PANAIS, OEUF PARFAIT ET
CHATAIGNE

Parsnip velvet, chestnut boiled egg

11 €

La salade

SALADE VERTE, GESIER DE CANARD CONFIT ET
CROUTONS DE FOCACCIA

Green salad, confit duck gaze and focaccia

12 €

Le Tartare

DE SAINT JACQUES, CREME ACIDULEE ET CHIPS DE
PAIN

*Scallop tartar, acidulated cream and bread
chips*

12 €

À SUIVRE... TO BE CONTINUED...

Les Pâtes

PATES A LA TRUFFE, SAUCE POULETTE, PARMESAN,
JAMBON TRUFFÉ

*Truffle pasta, poulette sauce, parmesan cheese,
truffled ham*

26 €

Le Poisson

LOUP, RISOTTO VENERE, CEBETTES FRAICHES,
PESTO AIL DES OURS, LEGUMES DE SAISON

*Bass, venere rice risotto, garlic pesto and
seasonal vegetables*

25 €

Le Cochon

SAUCISSE DE L'AVEYRON, ALIGOT ET
FARCOUS

Aveyrin sausage, aligot and farcous

23 €

JOSPER GRILL

COEUR D'ENTRECÔTE

37€

SOLE ENTIER SAUVAGE

38€

TOUT EN DOUCEUR... / VERY SOTLY...

Les Fruits

CARPACCIO D'ORANGE FLEUR D'ORANGER ET
GLACE CANNELLE

Orange carpaccio and cinnamon ice cream

10 €

La Salade

SALADE DE FRUITS FRAIS
fresh fruits salad

10 €

Le Moelleux

MOELLEUX CHOCOLAT VALRHONA
Valrhona chocolate cake

12 €