



DÉJEUNER 12h30 · 14h00

MENU RÉGIONAL

Corse

Entrée · plat | plat · dessert (eau et café inclus) 49

Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

Fraîcheur de brousse, balsamique et condiments Corse 24

Sheep cheese, balsamic, and Corsican condiments

Poulpe confit au vieux vinaigre, roquette et copeaux de parmesan 24

Confit octopus with aged vinegar, arugula, and Parmesan shavings

PLATS

Cocotte d'épaule d'agneau confite aux olives, sucrine braisée 36

Slow-cooked lamb shoulder casserole with olives and braised sucrine lettuce

Ombrine grillée, aubergine bonifacienne, soupe de roche réduite 36

Grilled red drum fish, Bonifacio-style eggplant, reduced rock soup

DESSERTS

Fiadone aux fraises et note de yuzu 14

Fiadone with strawberries and a hint of yuzu

Panna cotta, granité orange et taggiasche 14

Panna cotta, orange granita, and taggiasche olives

PÊCHE DU JOUR

Pêche du jour, asperges blanches rôties au citron confit, herbes du potager au cours du marché

Catch of the day, roasted white asparagus with preserved lemon and garden herbs

À PARTAGER 80 par personne

Entrée, plat, dessert

Jaune d'œuf confit au soja, bavaroise aux asperges vertes aux notes d'agrumes, granité chèvre 34

Soy-confit egg yolk, green asparagus bavarois with citrus notes, goat cheese granité

Entrecôte de bœuf tranchée, girolles et pommes dauphines à la sauge, sauce Choron 45

Sliced beef entrecôte, chanterelles and sage pommes dauphine, Choron sauce

Cake aux éclats de cacahuètes, melon et anglaise aux notes de sureau 16

Peanut brittle cakes, melon and elderflower anglaise



DÎNER 19h30 · 21h30

Trois services 80

Accord mets et vins 140

Cinq services 110

Accord mets et vins 180

À partager | To Share 120 par personne (à partir de 2)

Au choix parmi la carte : 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

PRÉMICES

Cuisses de grenouille poêlées, ail des ours et condiments de Provence 38

Pan-seared frog legs, wild garlic and Provençal condiments

Fleur de courgette à la farce fine de homard bleue, bisque des têtes 38

Zucchini flower with fine blue lobster stuffing, head bisque

Jaune d'œuf confit au soja, bavaroise aux asperges vertes aux notes d'agrumes, granité chèvre 34

Soy-confit egg yolk, green asparagus bavarois with citrus notes, goat cheese granité

MER

Pêche du jour, asperges blanches rôties au citron confit, herbes du potager au cours du marché

Catch of the day, roasted white asparagus with preserved lemon and garden herbs

Turbot de pêche en vapeur, artichaut frit, fumet d'arêtes à la crème crue 44

Steamed peach turbot, fried artichoke, fish stock with raw cream

TERRE

Poularde de Bresse, en deux services, jeunes légumes et vin jaune 44

Bresse Poularde, served in two courses, young vegetables and yellow wine

Entrecôte de bœuf tranchée, girolles et pommes dauphines à la sauge, sauce Choron 45

Sliced beef entrecôte, chanterelles and sage pommes dauphine, Choron sauce

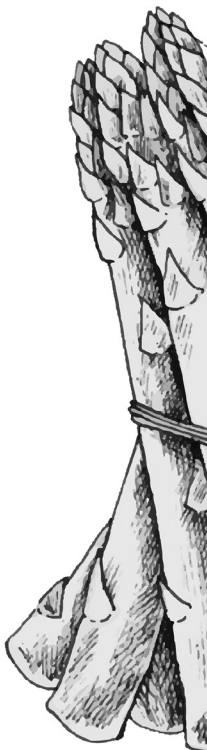
DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Soufflé à la fraise | Strawberry soufflé 16

Cake aux éclats de cacahuètes, melon et anglaise aux notes de sureau 16

Peanut brittle cakes, melon and elderflower anglaise





BOISSONS

CHAMPAGNE & CAVIAR

Caviar Sturia <i>Oscietra</i> 15gr 65	Caviar Sturia <i>Prestige</i> 15gr 75
& une coupe de champagne Deutz 12cl	& une coupe de champagne Deutz 12cl
Sturia <i>Oscietra caviar</i> 15gr	Caviar Sturia <i>Prestige</i> 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl	& a glass of Deutz champagne 12cl

DEUTZ BRUT

La coupe Glass 12cl 22
La bouteille Bottle 75cl 110

DEUTZ BRUT ROSÉ

La coupe Glass 12cl 28
La bouteille Bottle 75cl 140

VINS

12cl 75cl

BLANCS

Le Rocher des Violettes Montlouis-sur-Loire Le Grand Clos 2022	15	80
Château La Martinette Côtes de Provence Clos Blanc 2022	15	80
Domaine Pascal Jolivet Sancerre Le Chêne Marchand 2023	18	90
Garnier et Fils Chablis 1 ^{ER} CRU Vaillons 2022	20	100
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2023	20	105

ROUGES

Julien Sunier Fleurie 2023	15	80
Delas Frères Croze Hermitage Domaine des Grands Chemins 2022	16	80
Domaine A&A Chopin & Fils Bourgogne Pinot Noir 2023	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2016	22	110
Vincent Girardin Beaune 1 ^{er} cru Les Aigrots 2017	26	140

ROSÉ

Château La Martinette Côtes de Provence 2023	12	49
--	----	----

LES EAUX MINÉRALES

Treignac, Châteldon 75cl 8
Vittel, San Pellegrino 50cl 6
Perrier 33 cl 7

JUS

Les jus de fruits Joyce 20cl 7
Abricot, framboise, pomme, tomate
Apricot, raspberry, apple, tomato

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café américain 6
Cappuccino 8
Double expresso 8
Café Latte 8

L'onctueux et délicieux
chocolat chaud maison 10

The unctuous and delicious
homemade hot chocolate

Thé – Palais des thés 10

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenance bovine : née, élevée et abattue en Italie, France, Allemagne. Provenance porcine : née, élevée et abattue en Italie, Espagne, France. Volaille : née, élevée et abattue en France. Provenance ovine : née, élevée et abattue en France. Pêche du jour (poissons bruts). Sole à 13€ les 100gr / Saint-Pierre 14€ les 100gr / Turbot 13€ les 100gr / Bar 13€ les 100gr. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.

All prices are in euros, service included. Home-cooked dishes are prepared on site from raw ingredients. Beef: born, raised and slaughtered in Italy, France, Germany. Pork: born, raised and slaughtered in Italy, Spain, France. Poultry: born, raised and slaughtered in France. Sheep: born, raised and slaughtered in France. Catch of the day (raw fish). Sole 13€ per 100gr / Saint-Pierre 14€ per 100gr / Turbot 13€ per 100gr / Bar 13€ per 100gr. Taxes and service included. VAT 10%. Unless otherwise indicated, all wines are of protected appellation. Net prices 20% VAT. List of allergens available on request.



DEPUIS 1925