



**APÉRITIF**

Coupe de Champagne EPC (12,5 cl) & Mise en bouche  
Velouté de carotte, patate douce et croûtons, accompagné d'un sacristain  
*Cream of carrot soup with sweet potato and croutons. Accompanied by a sacristan*

**ENTRÉE / STARTER**

Pressé de foie gras de canard entier, poivre de Sichuan, chutney poire  
*Pressed whole duck foie gras, Sichuan pepper, pear chutney*  
Mijoté de ris de veau, duo de shitakes et pleurotes *Sweetbread stew, shitake and oyster mushroom duo*  
 Minestrone de betterave, tofu fumé, éclats de noisettes et pousses d'épinards  
*Beet minestrone, smoked tofu, hazelnut slivers and spinach shoots*  
Carpaccio de canard fumé et séché, pain perdu, noix de Saint-Jacques et caviar  
*Carpaccio of smoked and dried duck with French toast, scallops and caviar*  
Saku de Thon Albacore fumé par nos soins, raifort et citron  
*Albacore Tuna Saku smoked by us, horseradish and lemon*

**PLAT / MAIN COURSE**

Poulet de Challans, mousseline de panais, châtaignes et morilles  
*Challans chicken, parsnip mousseline, chestnuts and morels*  
Filet de bar juste snacké, poireaux et curcuma, beurre citronné  
*Fillet of sea bass just snacked, leeks and turmeric, lemon butter*  
Noix de Saint-Jacques juste cuites, coulis et tombée d'endives, confit ail et échalotes  
*Just-cooked scallops, endive coulis, garlic and shallot confit*  
Filet de bœuf sauté, mille-feuille de pomme de terre à la truffe d'été  
*Sautéed fillet of beef, potato "mille-feuille" with summer truffles*  
 Polenta rissolée aux senteurs du sud et ses petits légumes  
*Southern-flavored polenta with vegetables*

**FROMAGE / CHEESE**

Camembert de la vallée d'Auge « La petite normande », marmelade de pomme et noix  
*"La petite normande" Auge Valley Camembert, apple and walnut marmalade*

**DESSERT / DESSERT**

Forêt noire *Black forest*  
Mousse de fromage blanc en entremet, confit pomelos et litchi *Cottage cheese mousse with pomelo and lychee confit*  
Tartelette craquante vanille chocolat aux noix de pécan *Crunchy vanilla chocolate and pecan tartlet*  
Paris-Brest *Paris-Brest*  
Soufflé glacé noix de coco, confit d'ananas *Frozen coconut soufflé, pineapple confit*

**CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE**

**BOISSONS / DRINKS**

Champagne EPC *Champagne EPC*  
Ou *Or*  
AOP Crozes Hermitage - «Petite Ruche», M.Chapoutier - Vin rouge / *Red wine*  
« Chablis » - Vincent Wengier – AOP Chablis - Vin blanc / *White wine*  
(1 bouteille pour 2 personnes / *1 bottle for 2 people*)  
Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) per person*  
1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 people*

 Végétarien / *vegetarian*



**20h30**  
8:30 pm



**2h15**



**165€**



**39€**  
(4 à 12 ans /  
4 to 12 years)

**Ouvert tous les jours / Open every day**

**MENU ENFANT**

Children's menu

VALABLE SUR  
TOUS LES SERVICES  
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE  
STARTER**

**PLAT  
MAIN COURSE**

**DESSERT  
DESSERT**

**BOISSONS  
DRINKS**

Velouté de chou-fleur au lait de coco  
*Cream of cauliflower soup with coconut milk*  
Pavé de saumon, Puntalettes façon risotto, légumes marinés  
*Salmon steak, Puntalettes risotto style, marinated vegetables*  
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanillée  
*"Mi-cuit" with chocolate and vanilla custard*  
Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures  
*(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.*

### APÉRITIF


Coupe de Champagne EPC (12,5 cl) & Mise en bouche  
*Glass of Champagne EPC (12,5 cl) & Mise en bouche*

### ENTRÉE / STARTER

Caviar Oscière d'Aquitaine et ses condiments (10gr)  
*Oscière d'Aquitaine caviar and condiments (10gr)*

Pressé de foie gras de canard entier, poivre de Sichuan, chutney poire  
*Pressed whole duck foie gras, Sichuan pepper, pear chutney*

Saku de Thon Albacore fumé par nos soins, raifort et citron  
*Albacore Tuna Saku smoked by us, horseradish and lemon*

 Minestrone de betterave, tofu fumé, éclats de noisettes et pousses d'épinards  
*Beet minestrone, smoked tofu, hazelnut slivers and spinach shoots*

### PLAT / MAIN COURSE

Filet de bœuf sauté, mille-feuille de pomme de terre à la truffe d'été  
*Sautéed fillet of beef, potato "mille-feuille" with summer truffles*

Noix de Saint-Jacques juste cuites, coulis et tombée d'endives, confit ail et échalotes  
*Just-cooked scallops, endive coulis, garlic and shallot confit*

 Polenta rissolée aux senteurs du sud et ses petits légumes  
*Southern-flavored polenta with vegetables*

### FROMAGE / CHEESE

Camembert de la vallée d'Auge « La petite normande », marmelade de pomme et noix  
*"La petite normande" Auge Valley Camembert, apple and walnut marmalade*

### DESSERT / DESSERT

Forêt noire *Black forest*

Mousse de fromage blanc en entremet, confit pomelos et litchi  
*Cottage cheese mousse with pomelo and lychee confit*

Tartelette craquante vanille chocolat aux noix de pécan  
*Crunchy vanilla chocolate and pecan tartlet*

Paris-Brest *Paris-Brest*

Soufflé glacé noix de coco, confit d'ananas  
*Frozen coconut soufflé, pineapple confit*

### BOISSONS / DRINKS

Champagne EPC *Champagne EPC*  
Ou Or

AOP Crozes Hermitage - «Petite Ruche», M.Chapoutier - Vin rouge / *Red wine*  
« Chablis » - Vincent Wengier – AOP Chablis - Vin blanc / *White wine*  
(1 bouteille pour 2 personnes / *1 bottle for 2 people*)

Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes  
*1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 people*

 Végétarien / vegetarian

(Toute autre demande sera en supplément)


Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures  
*(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.*

**APÉRITIF**

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) & Amuse-bouches  
Velouté de carotte, patate douce et croûtons, accompagné d'un sacristain  
*Cream of carrot soup with sweet potato and croutons. Accompanied by a sacristan*

**ENTRÉE / STARTER**

Bloc de foie gras de canard, figues violettes confites en chutney  
*Block of duck foie gras, candied purple figs*

 Minestrone de betterave, tofu fumé, éclats de noisettes et pousses d'épinards  
*Beet minestrone, smoked tofu, hazelnut slivers and spinach shoots*

Saumon fumé au bois de hêtre, beurre d'algue nori, coulis de cresson, vinaigrette passion  
*Beechwood-smoked salmon, nori seaweed butter, watercress coulis, passion vinaigrette*

Œuf bio et son velouté de choux au lait de coco, chips de topinambour  
*Organic egg and cabbage velouté with coconut milk, Jerusalem artichoke chips*


«Pâté croûte d'Olivier», pain de campagne grillé et condiments  
*"Pâté croûte d'Olivier", toasted country bread and condiments*

**PLAT / MAIN COURSE**

Tournedos de magret de canard aux airelles, éclats de cacao et mousseline de pommes de terre  
*Duck breast tournedos with cranberries, cacao nibs and potato mousseline*

Paleron de cochon «origine plein air de Vendée», pleurotes sautées, cocotte de pommes grenailles et violettes  
*"Vendée" free-range pork chuck, sautéed oyster mushrooms, potato and violet casserole*

Pavé de saumon rôti, farandole de légumes  
*Roasted salmon steak, vegetable farandole*

 Polenta rissolée aux senteurs du sud et ses petits légumes  
*Southern-flavored polenta with vegetables*

Dos de cabillaud de ligne, Puntalettes façon risotto, légumes marinés  
*Cod fillet, risotto-style puntalettes, marinated vegetables*

**FROMAGE OU DESSERT / CHEESE OR DESSERT**

Ossau-Iraty, cerises confites, jeunes pousses et piment d'Espelette  
*Ossau-Iraty cheese, candied cherries, baby greens and Espelette pepper*

Entremet chocolat mandarine et son croustillant aux fruits secs *Chocolate mandarin entremet with dried fruit crunch*

Tartelette citron vert meringuée *Lime meringue tartlet*

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanillée *"Mi-cuit" with chocolate and vanilla custard*


Soufflé glacé noix de coco, confit d'ananas *Iced coconut soufflé, pineapple confit*

**CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE**

**BOISSONS / DRINKS**

« Les Abeilles » - Jean-Luc Colombo - AOC Côte du Rhône - Vin rouge / *Red wine*  
« Parallèle 45 » - Paul Jaboulet Ainé- AOC Côte du Rhône - Vin blanc / *White wine*  
(1 bouteille pour 2 personnes / *1 bottle for 2 people*)  
Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 people*

 Végétarien / *vegetarian*



**20h30**  
8:30 pm



**2h15**



**120€**



**39€**  
(4 à 12 ans /  
4 to 12 years)

**Ouvert tous les jours / Open every day**

**MENU ENFANT**

Children's menu

VALABLE SUR  
TOUS LES SERVICES  
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE  
STARTER**

**PLAT  
MAIN COURSE**

**DESSERT  
DESSERT**

**BOISSONS  
DRINKS**

Velouté de chou-fleur au lait de coco  
*Cream of cauliflower soup with coconut milk*

Pavé de saumon, Puntalettes façon risotto, légumes marinés  
*Salmon steak, Puntalettes risotto style, marinated vegetables*

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanillée  
*"Mi-cuit" with chocolate and vanilla custard*

Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

*(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.*