



Amuse-bouche

Foie gras au vin de fraise
Gougère au Comté
Tartare de thon à la mangue

*Foie gras with strawberry wine
Comté cheese gougère
Mango tuna tartare*

~

Noix de Saint-Jacques

Déclinaison de betterave et truffe
Scallops, beetroot and truffles



Bar confit

Céleri-rave, pomme verte et vanille
*Roasted sea bass
Celery, green apple and vanilla*

~

Filet de veau rôti

Petit pois, artichaut et jus aux épices douces
*Roasted veal fillet
Green peas, artichoke and sweet spices jus*



Coulommiers aux fruits secs

Colommiers cheese with dried fruits



Romance sucrée

Sweet Romance

Menu 228€ par personne incluant une coupe de Champagne Roederer Rosé.
Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les chèques ne sont pas acceptés.

*Tasting menu 228€ per person including a glass of Rosé Roederer Champagne.
The dishes "faits maison" are created here from brut products. Cheques are not accepted*