

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé	46€
Entrée pouvant être proposée dans le menu (supplément menu 21€)	
Perdreau flambé au capucin	52 €
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
Le Lièvre à la Royale	52 €
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
Fromage monté	22 €
Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin Fromage pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)	
Soufflé chaud à la noisette	20€
Sauce chocolat et fleur de sel Dessert pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)	

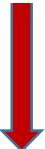
MENU DE GUSTATION en 4 Temps 110€
(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation 55€

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

Menu in English



LES ENTRÉES	Saint-Jacques juste truffées
	Sur un chaud-froid de chou-fleur
LES PLATS	ou
	Moules de Bouchot et poireaux vinaigrette
LES DESSERTS	Hollandaise parfumée aux racines de curcuma
LES ENTRÉES	Poisson du jour
	Betterave en croûte de sel, sauce maltaise et chou-rouge rôti
LES PLATS	ou
	Viande du jour
LES DESSERTS	Comme un chou farci, foie gras et chou de Bruxelles
LES ENTRÉES	Le chocolat grand cru et la châtaigne
	Bergamote acidulée
LES PLATS	ou
	Poire pochée au vin
LES DESSERTS	Sorbet gingembre, pain d'épices et jus de poivre long

Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice	€46
This starter can be taken in the menu (extra charge in the menu €21)	
Partridge flambeed with a “capucin”	€52
This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)	
Hare “à la Royale”	€52
This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)	
Homemade Cheese	€22
Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape	
This cheese can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)	
Hot hazelnut soufflé	€20
Chocolate sauce with flower of salt	
This dessert that can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)	

TASTING MENU in 4 Times €110
(for the whole table)

Wine Pairing Tasting Menu €55

SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS	Just-truffled scallops on an hot and cold of cauliflower or
	Bouchot mussels and vinaigrette leeks Hollandaise sauce flavored with turmeric roots
MAIN-COURSES	Fish of the day Beetroot cooked in a salt crust Maltese sauce and roasted red cabbage or
	Meat of the day like a stuffed cabbage Foie gras and Brussels sprouts
DESSERTS	Grand cru chocolate and chestnut Tangy bergamot or
	Poached pear in wine Ginger sorbet, gingerbread and long pepper juice