



Les Entrées de Charcuterie cuisinée

Delicatessen Starters

.....
L'Incontournable Pâté en croûte de Volailles et Foie gras de Canard (sans Porc)
Our Famous Poultry Pie with Foie gras (Pork free)
16€

Le Pâté en Croûte de Caille, Cochon, Foie gras et fruits sec, poivre de Timut
Quail, Pork and Foie gras pie with dried fruits and Timut pepper
16€

Le Pâté en Croûte Richelieu
Pork and Foie gras pie with Pistacchio
16€

La Couronne de Jambon persillé
Marbled Ham with Parsley
12€

La Terrine Grand-mère façon « Papy Coulon », pickles de légumes
Pork and poultry terrine with vegetable pickles
11€

Le Foie gras de Canard mi-cuit au Naturel, fleur de sel et poivre du moulin
Natural Duck Foie gras with Salt & pepper
17€

Le Foie gras de Canard à la façon du Mendiant, condiment de fruit de saison
Duck Foie gras with dried fruits, fruit marmalade
18€

La Terrine de Faisan et Chanterelle parfumée au genièvre
Pheasant and Chanterelle terrine flavored with Juniper
13€

La Terrine de Canard et Cochon à l'Orange
Duck and pork terrine flavored with Orange
12€

La Terrine de Jarret de Cochon, Foie gras et Truffe
Pork Shank Terrine with Duck Foie gras and Truffle
17€

Le traditionnel Fromage de Tête sauce Gribiche
Pork Brawn with Gribiche sauce
10€

L'assiette de Charcuterie italienne de « Franco Gulli » - Pour 2 personnes
The Italian Delicatessen selection by « Franco Gulli » - For 2 persons
27€



Les Entrées

Starters

.....

Le Tartare de Veau, Condiment Cacahuète et Bouillon acidulé Dashi

Veal in Tartare style with Peanut tracklement and Dashi broth

16€

Le Velouté de Châtaignes parfumé au Fenouil, Matignon de Légumes de Saison

Chestnut creamy Soup flavored with fennel, small dices of Vegetables

11€

La Terrine de Homard et Cabillaud aux herbes fraîches, siphon courge rouge

Lobster and Cod terrine with fresh herbs, red squash siphon cream

15€

Le Poisson et le plat Végétarien

Fish and Vegetarian Main dish

.....

Le Dos de Cabillaud rôti, Champignons d'Automne, Céleri rave et Jus de viande

Roasted Cod Fish with Mushrooms, Celery root and meat juice

28€

La Quenelle de Brochet soufflée, Légumes "racines" et jus de Crustacés,

Pike Quenelle with root vegetables and seafood sauce

27€

Les Noix de Saint Jacques de nos côtes snackées,

Gnocchi de Pommes de terre et Courge rouge

Browned Scallops with potatoes gnocchi, Red Squash

34€

Le Risotto de Chanterelle & les Epinards en feuilles, jus de Légumes

Risotto with Chanterelles and fresh Spinach leaves

23€

Le Risotto avec Supplément Truffe Blanche d'Alba

Risotto with Fresh Alba White Truffle

48€



La Viande

Meat Dishes

.....

Le Magret de Canard des Landes et les clémentines Corses,
Purée de Panais et Jus épicé
Duck Magret with Corsican Clementine, mashed Parsnips and spicy juice
28€

Le Dos de Biche doré, Marmelade de poires et Raisins Blancs,
Topinambour tapé et Sauce Poivrade.
Browned Doe Loin with cooked Jerusalem Artichokes, Pear and Grape Marmalade, Pepper sauce
45€

La Tourte de Cochon & Volailles de Basse-cour parfumée au Genièvre,
Coing rôti
Pour 2 personnes
Pork and Farmyard poultry Pie flavored with jenever, roasted Quince
For 2 persons
70€

Les Desserts et les Fromages

Desserts and Cheese

.....

Le Baba au rhum aux zestes d'agrumes, crème vanillée à peine fouettée
The Rum Baba with vanilla cream and citrus fruits zests
10€

Le Soufflé Chocolat noir et la crème Anglaise - Commande en début de repas
The Black Chocolate Soufflé – To be ordered at the beginning of the meal
12€

Le « café noisette »
The “Coffee and Nuts” dessert
11€

Les Figues rôties au vin rouge épicé, glace au yahourt
Roasted figs glazed with spicy red wine, yogurt ice cream
13€

L'assiette de Fromages affinés de la Maison Griffon
Cheeses plate from Griffon's House
12€