



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€

La Couronne de Cochon parfumée aux herbes, compotée d'oignons caramélisés
The Pork Pie flavored with herbs, onion jam
14€

Le Pâté en Croûte de Caille, Poire et Pistache
Quail and Foie gras pie with Pear and Pistacchio
16€

Le Pâté en Croûte Richelieu
Pie in "Richelieu" style
16€

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

La Terrine de Jarret, Foie gras et Trompettes
Rump and Foie gras terrine with Black trumpets
15€

Le Foie gras de Canard mariné au vin rouge
Duck Foie gras marinated with red wine
16€

Le Mendiant de Foie gras de Canard
Duck Foie gras with dry fruits
17€

La Terrine « Tout Canard », condiment figues au vin rouge
« 100% Duck terrine », fig cooked with red wine
16€

L'assiette de Charcuterie italienne de « Franco Gulli » - Pour 2 personnes
The Italian Delicatessen selection by « Franco Gulli » - For 2 persons
26€

La Terrine de Gibier, condiment au coing
The Game Terrine, Quince compotée
14€

La Rillettes de Canard
The Duck Rillettes
11€



Les Entrées

Starters

.....

Le Saumon mariné aux graines de fenouil, Blinis et crème légère comme un Tzatziki

The marinated Salmon with fennel, garnished with blinis and light tzatziki cream

15€

Les Gambas croustillantes et le bouillon de Courge rouge, siphon Crustacé

Crusty Gambas and Redsquash broth, seafood whipped cream

13€

Le Poireau grillé et les coques, vinaigrette aux herbes fraîches

Grilled leaks with clams, fresh herbs vinaigrette

11€

Le Poisson et le plat Végétarien

Fish and Vegetarian Main dish

.....

Les Quenelles de Brochet sauce Nantua, Légumes d'antan et Ecrevisses

Pike Quenelles with Nantua Sauce, Cray fish and cooked Vegetables

27€

Le Cabillaud « petit bateau », Carbonara de seiche et céleri rave

Codfish with Cuttlefish and Celeriak cooked in Carbonara style

26€

Le Risotto cuisiné aux Trompettes et Epinard, jus de veau perlé

Risotto cooked with Black trumpets and Spinach, Veal juice

27€



La Viande

Meat Dishes

.....

Le Quasi de Veau doré, Légumes de saison cuisinés au jus
Browned Veal rump, with tiny vegetables
29€

Le Magret de Canard, Tian de Navet et de Coing, jus corsé
Browned Duck Magret, Quince and Turnip thin Pie, duck juice
27€

La Tourte de Volaille au Vin Jaune, Chou vert et Foie gras – Pour 2 personnes
Chicken, Green Cabbage and Foie gras Warm Pie cooked with Yellow Wine - For 2 persons
58€

La Cassolette de Boudin noir, siphon pomme de terre et Châtaigne
Black Pudding "in Spoon style", Potatoes and Chestnut siphon
22€

Les Desserts et les Fromages

Desserts and Cheese

.....

Le Baba au rhum, crème vanillée à peine fouettée
The Rum Baba with vanilla cream
9€

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€

La Poire Williams et le Miel
Williams Pear and Honey Dessert
11€

Le Mont Blanc Airelle et crème de Marron, siphon aromatisé au Whisky
Cranberry and Chestnut dessert, siphon flavored with Whisky
12€

L'assiette de Fromages affinés
Cheeses plate
12€