

M E N U D E J E U N E R

Entrées

Carpaccio de choux rave, menthe, pomme et feta
"Chou rave" carpaccio, mint, apple and feta cheese

Betterave, sarrasin et mousse de chèvre
Beetroot, buckwheat and goat cheese foam

Plats

Saumon, poireaux brulés et beurre blanc
Salmon, brunt leaks with white butter sauce

Epaule d'agneau, panais au miel et jus au sésame
Lamb shoulder, honey parnsip, sesame juice

Desserts

Religieuse aux agrumes
"Religieuse chou" with agrumes

Pommes, caramel au beurre salé
Apple, salted caramel

Entrée plat ou plat-dessert 35
Entrée - plat - dessert 41

Entrées

Œuf frit, tatin d'endives confites 19
Fried egg, candied chicory

Asperges blanches, citron et chorizo 22
White asparagus, lemon and chorizo

Thon mariné, pesto de roquette et basilique 19
Marinated tuna, basil and arugula pesto

Artichauts poivrades, parmesan et lard fumé 18
« Poivrade artichoke », parmesan cheese and smoked lard

Potage Saint Germain, crème de cèleri et croutons 17
Peas velouté, celeri cream and bread crumbs

A

L

Plats

Filet de boeuf, pommes de terre, jus au romarin 41
Beef filet, potatoes, rosemary juice

Veau, asperges vertes et poudre de lait 39
Veal, green asparagus and milk powder

Raie, patate douce et fenouil en barigoule 37
Ray, sweet potatoe, and fennel in "barigoule" way

Saint Jacques, noisettes, champignons et vin jaune 40
Scallops, hazelnut, mushrooms and yellow wine

Riz noir pané, betteraves, bouillon d'oignons doux 35
Breaded black rice, beetroot, spring onions broth

A

C

A

R

T

E

Desserts

Assiette de fromages AOC 13
Cheese platter

Saint Honoré 13
Saint Honoré cake

Tarte au pamplemousse, condiments mandarine 13
Grappefruit pie, tangerine condiment

Poire confite, amande, glace à l'estragon 12
Candied pear, almond, tarragon ice cream

Café gourmand 12
Gourmet coffee