

# ENTREES

---

**Œuf parfait bio, crème de reblochon, Serrano croustillant 12€**  
Organic perfect egg, reblochon cream, crispy Serrano

**Tartare daurade pomme gingembre 14€**  
Sea bream tartare, apple and ginger

**Foie gras et chutney de figues 19€**  
Foie gras and fig chutney



# A PARTAGER

---

**Fines tranches de Wagyu A5, 50g 25€/ 100g 45€**  
Thin slices of Wagyu A5



# PLATS

---

**Suprême de volaille cuit basse température, crème de foie gras  
déclinaison de panais et café 26€**  
Poultry supreme cooked at low temperature, variation of parsnips and  
coffee

**Filet de bar, potimarron, sauce bière et pain d'épice 24€**  
Sea bass fillet, pumpkin, beer and gingerbread sauce

**Parmentier d'agneau, patates douce gratinées au chèvre 24€**  
Lamb parmentier, sweet potatoes gratin with goat cheese

# DESSERTS

---

**1000 feuilles vanille et pistaches 12€**

1000 vanilla and pistachio leaves

**Poires pochées, amandes et chocolat 12€**

Poached pear, almonds and chocolate

**Chocolat, caramel et cacahuètes 12€**

Chocolate, caramel and peanuts

**Assiette de fromages des frères Marchands 12€**

Plate of cheeses from the Marchands brothers

*Service net compris*