

# ENTREES

---

**Œuf parfait bio et champignons 16€**

Organic perfect egg and mushrooms

**Saint-Jacques, pommes, fenouil et yuzu 21€**

Scallops, apples, fennel and yuzu

**Foie gras et confit d'oignons 23€**

Foie gras and onion confit



# PLATS

---

**Suprême de volaille cuit basse température, crème de foie gras  
déclinaison de panais et café 35,50€**

Poultry supreme cooked at low temperature, variation of parsnips and coffee

**Filet de daurade et courges en textures 33€**

Sea bream fillet and squash textures

**Pluma de cochon, chou-fleur et sauce coco curry 30,50€**

Pig pluma, cauliflower and coconut curry sauce

# DESSERTS

---

**Tarte poires chocolat, caramel au beurre salé 14€**

Chocolate pear tart, salted butter caramel

**Mi-cuit chocolat, chantilly vanille, caramel 14€**

Chocolate cake, tonka vanilla whipped cream, caramel

**Ananas, mousse passion et rocher coco 14€**

Pineapple, passion fruit mousse and coconut rock

**Assiette de fromages des frères Marchands 13€**

Plate of cheeses from the Marchands brothers

*Service net compris*