

# TRADITION

49 €

Notre chef de cuisine Sébastien Di Noto vous propose

Petite mise en bouche

Little tasting

---

Noix de Saint-Jacques snackées, Purée de Carotte à l'orange, Artichaut Bouquet et Emulsion d'amande  
Snacked Scallops, mashed carrots with orange juice, Artichoke "Bouquet" and almond Emulsion

Ou - or

Ballotine de Lapin Fermier, Compotée d'oignons et Vinaigrette à l'huile de noix

Ballotine of farmer rabbit, onions compote and Walnut oil vinaigrette dressing

---

Filet de Cabillaud, Risotto de blé et Champignons, Bisque de crustacés

Cod fish fillet, wheat risotto and mushrooms, shellfish bisque

Ou - or

Pithiviers de Pigeon aux Cèpes et Foie Gras, Jus au romarin

Pithiviers of pigeon with ceps and Foie Gras, Rosemary juice

---

Merci de commander votre dessert en début de repas !

Thank you for ordering your dessert at the beginning of the meal !

Chaud, froid, noir, blanc... le Chocolat !

Hot, cold, black, white ... the Chocolate!

Ou - or

Tartelette Rhubarbe, Fraises et Framboises rafraîchies au vin rouge et Glace à la crème d'Isigny (AOP)

Rhubarb Tart, Strawberries and Raspberries with red wine and Isigny Cream ice cream

Ou - or

Pomme caramélisée, brunoise d'ananas et Emulsion Vanille

Caramelised Apple, small dices of Pineapple and Vanilla Emulsion

**Enfants** (- 12 ans)

25 €

Un plat garni et un dessert suivant suggestion du chef

Main course and dessert suggested by the chef

Prix nets - Boissons non comprises - Net prices - drinks not included

Conformément à la législation française, nous vous informons que notre viande est d'origine française et d'Union Européenne

According to the French law, we inform you that our meat is coming from France and European Union

# COMTESSE

69 €

Notre chef de cuisine Sébastien Di Noto vous propose

Petite mise en bouche

Little tasting

---

Terrine de Foie Gras de Canard aux figues et Chutney de mangue

Terrine of duck foie gras with figs and Mango Chutney

Ou - or

Salade de Homard et jeunes légumes, Vinaigrette Passion

Lobster Salad and Baby Vegetables, Passion Fruit Vinaigrette dressing

---

Filet de Bœuf Black Angus, Julienne de légumes, Pommes Ratte Truffées, Sauce vin rouge

Black Angus Beef Fillet, julienned Vegetables, Truffled fingerling potatoes and red wine sauce

Ou - or

Filet de Bar Rôti, Compotée de Tomate à la fève de Tonka, Jus de viande à la Badiane

Sea Bass Fillet, Tomato Marmalade with Tonka Beans and Meat Juice with Star Anise

---

Sélection de fromages de la Maison Giroud, Guilde des fromagers

Selection of cheeses from Maison Giroud, Guild of cheese makers

---

Merci de commander votre dessert en début de repas !

Thank you for ordering your dessert at the beginning of the meal !

Chaud, froid, noir, blanc... le Chocolat !

Hot, cold, black, white ... the Chocolate!

Ou - or

Tartelette Rhubarbe, Fraises et Framboises rafraîchies au vin rouge et Glace à la crème d'Isigny (AOP)

Rhubarb Tart, Strawberries and Raspberries with red wine and Isigny Cream ice cream

Ou - or

Pomme caramélisée, brunoise d'ananas et Emulsion Vanille

Caramelised Apple, small dices of Pineapple and Vanilla Emulsion

Prix nets - Boissons non comprises - Net prices - drinks not included

Conformément à la législation française, nous vous informons que notre viande est d'origine française et d'Union Européenne

According to the French law, we inform you that our meat is coming from France and European Union

# La Carte

## Entrées – Starters

Terrine de Foie Gras de Canard aux figues et chutney de mangue 38 €  
Terrine of duck foie gras with figs and Mango chutney

Salade de Homard et jeunes légumes, Vinaigrette Passion 38 €  
Lobster Salad and Baby Vegetables, Passion Fruit Vinaigrette dressing

Noix de Saint-Jacques snackées, Purée de Carotte à l'orange, Artichaut Bouquet et Emulsion d'amande 34 €  
Snacked Scallops, mashed carrots with orange juice, Artichoke "Bouquet" and almond Emulsion

Ballotine de Lapin Fermier, compotée d'oignons et Vinaigrette à l'huile de noix 34 €  
Ballotine of farmer rabbit, onions compote and Walnut oil vinaigrette dressing

## Poisson – Fish

Filet de Bar Rôti, Compotée de Tomate à la fève de Tonka, Jus de viande à la Badiane 48 €  
Sea Bass Fillet, Tomato Marmalade with Tonka Beans and Meat Juice with Star Anise

Filet de Cabillaud, Risotto de blé et Champignons, Bisque de crustacés 44 €  
Cod fish fillet, wheat risotto and mushrooms, shellfish bisque

## Viandes – Meats

Filet de Bœuf Black Angus, Julienne de légumes, Pommes Ratte Truffées, Sauce vin rouge 48 €  
Black Angus Beef Fillet, julienned Vegetables, Truffled fingerling potatoes and red wine sauce

Pithiviers de Pigeon aux Cèpes et Foie Gras, Jus au romarin 44 €  
Pithiviers of pigeon with ceps and Foie Gras, Rosemary juice

## Nos Desserts – Desserts

Merci de commander votre dessert en début de repas !  
Thank you for ordering your dessert at the beginning of the meal !

Chaud, froid, noir, blanc... le Chocolat! 18 €  
Hot, cold, black, white... the Chocolate !

Tartelette rhubarbe, fraises et framboises rafraîchie au vin rouge et glace à la crème d'Isigny (aop) 18 €  
Rhubarb tart, strawberry and raspberry with red wine and Isigny (aop) cream ice cream

Pomme caramélisée, Brunoise d'ananas et Emulsion Vanille 18 €  
Caramelised Apple, small dices of Pineapple and Vanilla Emulsion

Prix nets – Boissons non comprises – Net prices – drinks not included

Conformément à la législation française, nous vous informons que notre viande est d'origine française et d'Union Européenne  
According to the French law, we inform you that our meat is coming from France and European Union