

APÉRITIF


Coupe de Champagne EPC (12,5 cl) & Mise en bouche
Glass of Champagne EPC (12,5 cl) & Mise en bouche

ENTRÉE / STARTER

Caviar Oscière d'Aquitaine et ses condiments (10gr)
Oscière d'Aquitaine caviar and condiments (10gr)

Pressé de foie gras de canard entier, poivre de Sichuan, chutney poire
Pressed whole duck foie gras, Sichuan pepper, pear chutney

Saku de Thon Albacore fumé par nos soins, raifort et citron
Albacore Tuna Saku smoked by us, horseradish and lemon

 Minestrone de betterave, tofu fumé, éclats de noisettes et pousses d'épinards
Beet minestrone, smoked tofu, hazelnut slivers and spinach shoots

PLAT / MAIN COURSE

Filet de bœuf sauté, mille-feuille de pomme de terre à la truffe d'été
Sautéed fillet of beef, potato "mille-feuille" with summer truffles

Noix de Saint-Jacques juste cuites, coulis et tombée d'endives, confit ail et échalotes
Just-cooked scallops, endive coulis, garlic and shallot confit

 Polenta rissolée aux senteurs du sud et ses petits légumes
Southern-flavored polenta with vegetables

FROMAGE / CHEESE

Camembert de la vallée d'Auge « La petite normande », marmelade de pomme et noix
"La petite normande" Auge Valley Camembert, apple and walnut marmalade

DESSERT / DESSERT

Forêt noire *Black forest*

Mousse de fromage blanc en entremet, confit pomelos et litchi
Cottage cheese mousse with pomelo and lychee confit

Tartelette craquante vanille chocolat aux noix de pécan
Crunchy vanilla chocolate and pecan tartlet

Paris-Brest *Paris-Brest*

Soufflé glacé noix de coco, confit d'ananas
Frozen coconut soufflé, pineapple confit

BOISSONS / DRINKS

Champagne EPC *Champagne EPC*
Ou Or

AOP Crozes Hermitage - «Petite Ruche», M.Chapoutier - Vin rouge / *Red wine*
« Chablis » - Vincent Wengier – AOP Chablis - Vin blanc / *White wine*
(1 bouteille pour 2 personnes / *1 bottle for 2 people*)

Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes
1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 people

 Végétarien / vegetarian

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures
(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.



20h30
8:30 pm



2h15



680€

Ouvert tous les jours / Open every day