

# Menu

## AFFAIRES BUSINESS

**Entrée & Plat & Dessert 58€**  
**Entrée & Plat ou Plat & Dessert 42€**  
(Hors boissons | Excluding drink)

### ENTRÉES | STARTERS

Escargots de Bourgogne aux cèpes dans leur beurre moussoux  
Burgundy snails with porcinis mushrooms and foamy butter sauce

Ou | Or



Mesclun d'herbes folles et haricots verts en vinaigrette jus de truffe  
Tossed herb salad, green beans, parmesan cheese, truffle juice vinaigrette

### PLATS | MAIN COURSES

Filet de bar Corse « bio » rôti au bois de fenouil, sucs citronnés  
Organic corsican Seabass fillet, roasted with fennel wood, lemony juice

Ou | Or

T-Bone de veau aux morilles, risotto de pomme de terre  
Veal T-Bone with morels mushrooms, potato risotto

### DESSERTS | DESSERTS

Crème brûlée « démoulée » à la fève de Tonka  
Crème brûlée with Tonka bean

Ou | Or

Café gourmand / The gourmet coffee

### POUR COMMENCER TO START WITH

 Mesclun d'herbes folles et haricots verts en vinaigrette jus de truffe  
Tossed herb salad, green beans, Parmesan cheese, truffle juice vinaigrette 22€

Escargots de Bourgogne aux cèpes dans leur beurre moussoux  
Burgundy snails with porcinis mushrooms and foamy butter sauce 24€

Ravioles de langoustines, émulsion au foie gras de canard  
Bay prawns raviolis, duck foie gras sauce 26€

Duo de foies gras de canard poêlé et mi-cuit, pomme, fruits secs  
Duck liver (foie gras) duo, pan fried and semi-cooked with apple and dry fruits 29€

Salade croquante de homard à la truffe melanosporum  
Crunchy lobster salad with melanosporum truffle 39€

### POUR SUIVRE TO FOLLOW

Filet de Bar Corse « bio » rôti au bois de fenouil, sucs citronnés  
Organic corsican Seabass fillet, roasted with fennel wood, lemony juice 29€

Noix de St Jacques « normandes » poêlées au jus de viande, duo de poireaux  
Scallops from Normandy pan seared with meat juice, duo of leeks 34€

Homard bleu, arlequin de légumes dans l'esprit d'une nage  
Lobster, assortment of vegetables, lobster sauce 48€

T-Bone de veau aux morilles, risotto de pomme de terre  
Veal T-Bone with morels mushrooms, potato risotto 32€

Tendre joue de bœuf, foie gras de canard poêlé, truffe melanosporum  
Beef cheek, pan fried duck liver, melanosporum truffle 34€

Cœur de filet de bœuf, sauce aux truffes, bouquetière de légumes  
Pan-seared beef fillet, truffles sauce, mixed vegetables 39€

### FROMAGE & DOUCEURS CHEESE & DESSERTS

Fromage sélectionné du moment  
Chef's selected cheese 14€

Tarte au citron revisitée à ma façon  
Lemon pie home made 13€

Pêlé mêlé de fruits exotiques dans un parfum de pina colada  
Exotic fruits, pina colada flavour 13€

Crème brûlée « démoulée » à la fève de Tonka  
Crème brûlée perfumed with Tonka bean 12€

Moelleux chocolat « Guanaja » rafraîchi à la vanille (15 minutes de patience)  
Soft "Guanaja" chocolate square cake served with vanilla ice cream (15 minutes of patience) 13€

Café gourmand  
The gourmet coffee 13€



= PLAT VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN DISH

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS | NET PRICE, SERVICE AND TAXES ARE INCLUDED

NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTES DEMANDES CONCERNANT LES INGRÉDIENTS PRÉSENTS DANS NOS PLATS | WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ | ALCOHOL IS DETRIMENTAL TO YOUR HEALTH

LORS DE LA PRISE DE COMMANDE, VEUILLEZ INFORMER VOTRE SERVEUR DE TOUTE ALLERGIE, RÉGIME OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE | PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF, WHEN PREPARING YOUR MENU REQUEST