

Menu Héb  Gourmet

Entrée, plat, dessert **37 **
Starter, main dish, dessert

Notre carte est conçue par le chef doublement étoilé **Michel Portos**
*The Michelin-starred chef **Michel Portos** created our menu*

Entrées végétariennes
Vegetarian starters

Choux-fleurs, mousseline caram lis e, multicolore croquante
Cauliflower, caramelized mousseline, crunchy colors

Epinards sautés à cru, m che, béchamel légère, chapelure de cajou
Spinach sautéed with lettuce, light bechamel, cashew breadcrumbs

Plats
Main dishes

Rouget Grondin, champignons   l'encre de seiche, vinaigrette croquante, grenade
Red Mullet, mushrooms with squid ink, crunchy vinaigrette, pomegranate

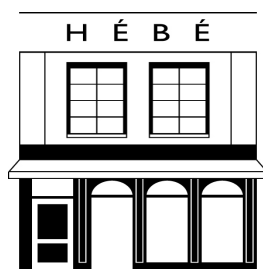
Onglet de veau émincé, fricassée de topinambour, sauce blanche, concombre
Shredded veal cutlet, Jerusalem artichoke fricassee, white sauce, cucumber

Desserts

Mousse chocolat noir, marmelade de clémentines corses, sauce chocolat
Black chocolate mousse, clementines marmelade, chocolate sauce

Tarte citron d compos e
Lemon pie with a twist

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs / *The list of allergens is available upon request*
Prix en euros TTC et service compris / *Prices are in euros and include all taxes and service charge*



Notre carte est conçue par le chef doublement étoilé **Michel Portos**
Plats bistrologiques à partager ou pas

Prix TTC

Entrées

Betteraves <i>végétarien</i>	cuites au four, réduction de vin rouge comme une daube	10
Choux-fleurs <i>végétarien</i>	mousseline caramélisée, multicolore croquante	11
Epinards <i>végétarien</i>	sautés à cru, mâche, béchamel légère, chapelure de cajou	11
Espadon	en tartare et pomelos	17
Foie gras	chaud, caramel d'épices, pomelos asiatique, menthe fraîche	18

Plats

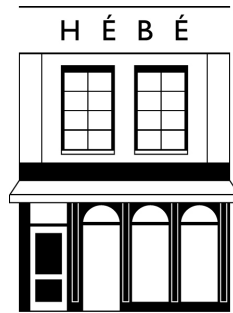
Potage <i>végétarien</i>	parmentier, croûtons, chips de pomme de terre	13
Scorsonère <i>végétarien</i>	en fricassée, mousseline de choux rouge, mimolette, mâche	12
Pot au feu <i>végétarien</i>	légumes anciens, échalotes, noisettes torréfiées	14
Velouté	poireaux-pomme de terre-ciboulette, légèrement iodé, moules minute	15
Turbot	mousseline de potimarron aux épices douces, jeunes carottes façon Vichy	22
Rouget Grondin	champignons à l'encre de seiche, vinaigrette croquante, grenade	19
Soupe de poissons	traitée comme une bouillabaisse, croûtons, aioli	21
Saint Jacques	rôties, crémeux de pois chiche, crème d'ail caramélisée	21
Saint Pierre	en filet poêlé, réduction chicorée, endives sautées, condiment kumquat	22
Veau	onglet émincé, fricassée de topinambour, sauce blanche, concombre	19
Agneau	côtelettes rôties, chutney de tomates vertes, jus aux éclats de châtaigne	21
Canette	filet rôti en aigre-doux, pommes grenaille, mangue, estragon	19
Accompagnement	<i>pommes grenaille ou purée de potimarron</i>	7

Desserts et fromage

Vacherin		11
<i>Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>		
Citron	en tarte décomposée	11
Mousse	chocolat noir, marmelade de clémentines corses, sauce chocolat	11
Cheesecake	compotée de pomme vanillée, sorbet Granny Smith	11
Brioche	perdue, poire confite à l'anis étoilé, glace caramel au beurre salé	11

Menu dégustation pour deux	2 entrées + 3 plats + 1 dessert ou 1 entrée + 3 plats + 2 desserts	89
----------------------------	---	----

Menu végétarien	1 entrée végétarienne + 1 plat végétarien + 1 dessert ou fromage	32
-----------------	--	----



The two Michelin-starred chef **Michel Portos** created our menu
Our dishes can be shared

		Price
<u>Starters</u>		
Beetroot <i>vegetarian</i>	oven baked, red wine reduction like a stew	10
Cauliflower <i>vegetarian</i>	caramelized mousseline, crunchy colors	11
Spinach <i>vegetarian</i>	sautéed with lettuce, light bechamel, cashew breadcrumbs	11
Swordfish	as a tartar with pomelos	17
Foie gras	hot with spiced caramel, grapefruit, fresh mint	18
<u>Main dishes</u>		
Soup <i>vegetarian</i>	leeks, potatoes, croutons, potato chips	13
Scorzonera <i>vegetarian</i>	fricassee, red cabbage mousseline, mimolette, lamb's lettuce	12
Pot-au-feu <i>vegetarian</i>	forgotten vegetables, shallots, roasted hazelnuts	14
Creamy soup	potatoes, leeks, chive, mussels	15
Turbot	pumpkin mousseline with sweet spices, baby carrots Vichy style	22
Red mullet	mushrooms with squid ink, crunchy vinaigrette, pomegranate	19
Fish soup	like a bouillabaisse, croutons, aioli sauce	21
Scallops	roasted, chickpeas puree, caramelized garlic cream	21
John Dory	pan-seared fillet, chicory reduction, sautéed endives, kumquat	22
Veal	shredded cutlet, Jerusalem artichoke fricassee, white sauce, cucumber	19
Lamb	roasted ribs, green tomatoes chutney, chestnut jus	21
Duck	roasted fillet, sweet-and-sour sauce, walnut-sized potatoes, mango, tarragon	19
Sides	walnut-sized potatoes or pumpkin puree	7
<u>Desserts and cheese</u>		
Vacherin		11
<i>Cheese from Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>		
Lemon	pie with a twist	11
Black chocolate	mousse, clementines marmelade, chocolate sauce	11
Cheesecake	apple compote with vanilla, Granny Smith sorbet	11
Brioche	with pear confit in star anise, caramel ice cream	11
Tasting menu for two	2 starters + 3 main dishes + 1 dessert or 1 starter + 3 main dishes + 2 desserts	89
Vegetarian menu	1 vegetarian starter + 1 vegetarian main + 1 dessert or cheese	32

The list of allergens is available upon request
Prices are in euros and include all taxes and service charge