

LA CARTE

Entrées / Starters

Asperges vertes, jaune d'œuf confit, pancetta fumée Maison <i>Green asparagus, egg yolk confit, smoked homemade pancetta</i>	22 €
Bisque de homard, crème yuzu <i>Lobster bisque, yuzu citrus curd</i>	18 €
Falafel de légumes Maison, jus tranché à la sauce soja <i>Homemade vegetables croquette, soy sauce gravy</i>	17 €
Pâté en croûte façon bœuf-carottes <i>Homemade beef-carrots crust pie "pâté"</i>	18 €
Foie gras de canard, artichauts poivrade grillés et toasts briochés <i>Duck Foie gras, poivrade artichokes grilled and french toast</i>	22 €
Ravioles de gambas, bouillon façon thaï au gingembre <i>Jumbo shrimp ravioli, thai broth with ginger</i>	19 €



Plats / Main courses

Filets de rouget Barbet, salpicon de fenouil et olives, fenouil braisé <i>Red mullet fillets, "salpicon" of fennel and olives, braised fennel</i>	31 €
Carré d'agneau fumé au thym, asperges vertes, jus de viande citronné <i>Rack of lamb smoked with thym, green asparagus, meat gravy with lemon</i>	34 €
Boeuf Black Angus, boulgour croustillant aux algues, consommé corsé <i>Black Angus beef, crunchy bulgur with seaweed, meat gravy</i>	32 €
Tête de veau revisitée, sauce gribiche au wasabi <i>Calf's head, eggs and mustard "gribiche" sauce with wasabi</i>	29 €
Choux-fleurs en trois cuissons, marinés aux épices <i>Cauliflower in three cooking ways, marinated with spices</i>	26 €
Saint-Jacques de Normandie, risotto de riz vénéré, crème de pissenlit blanc <i>Scallops from Normandie, black rice risotto, white dandelion' cream</i>	32 €



Desserts

Tarte tatin, sorbet Granny Smith et poivre de Tasmanie <i>Tatin pie, Granny Smith apple sorbet and Tasmania pepper</i>	13 €
Poire pochée au vin, crumble et sorbet à la verveine <i>Poached peer in wine, crumble and verbena sorbet</i>	13 €
Tablette tout chocolat, sorbet à l'hibiscus <i>Extra bitter dark chocolate, hibiscus flower' sorbet</i>	13 €
Le Paris-Brest du Westminster <i>Paris-Brest from Westminster</i>	13 €
Crème brûlée au miel et sorbet pamplemousse <i>Honey custard "crème brûlée" and grapefruit sorbet</i>	13 €
Chèvre de la "maison Favre", miel de sarrasin des Pyrénées <i>Goat cheese from "maison Favre", buckwheat honey from Pyrénées</i>	14 €