

Entrées

| | |
|--|-----|
| <i>Foie gras de canard, cassis et livèche</i> | 27€ |
| <i>Truite saumonée à l'asiatique et chou rouge</i> | 29€ |
| <i>L'œuf Mimosa au parmesan, pince de homard Breton et truffe d'été</i> | 38€ |
| <i>Tartare de Bœuf taillé dans le filet, fraises, basilic et amandes</i> | 32€ |
| <i>Les tomates anciennes à l'estragon et vieux vinaigre balsamique</i> | 22€ |

Plats

| | |
|---|-----|
| <i>Ris de Veau Français, Brioche perdue et champignons des bois</i> | 39€ |
| <i>Cabillaud cuit basse T°, mini ratatouille et olives taggiasche</i> | 36€ |
| <i>Lotte en tournedos, gnocchis de patate douce, bisque de homard et Noix</i> | 38€ |
| <i>Filet de Bœuf de Galice, mac and cheese au vieux cheddar et oignons</i> | 42€ |
| <i>Épaule d'agneau confite, graines de semoule épicées</i> | 32€ |

Fromages

| | |
|---|-----|
| <i>Assiette de fromages affinés de Stéphane Leroy</i> | 15€ |
| <i>Le Fromage travaillé du moment</i> | 12€ |

Desserts

| | |
|--|-----|
| <i>Les trois chocolats en osmose</i> | 16€ |
| <i>Le trompe L'œil du moment...</i> | 14€ |
| <i>Comme un vacherin, framboises et pistaches</i> | 14€ |
| <i>Pana-cotta abricot et vanille de Madagascar</i> | 12€ |