

## Les entrées (à partager... ou pas !) - Starters (to share... or not !)

<b>Pâté en croute végétal de pomme de terre, crème ciboulette</b> 🌱 Vegetal potato « pâté en croute », chives cream	12€
<b>Haricots verts français au vinaigre de Banyuls, langue de bœuf, gribiche à la nectarine</b> <i>French green beans with Banyuls dressing, beef tongue and gribiche peach sauce</i>	15€
<b>Tartelette parmesan au caviar d'aubergine fumé, légumes de saison, pickles et coulis poivron</b> 🌱 Parmesan tartlet with smoked eggplant caviar, seasonal vegetables and pickles and red pepper coulis	16€
<b>Girolles poêlées au jus de viande, tomates multicolores aux graines de pavot et coriandre</b> <i>Chanterelles with meat jus, old tomatoes with poppy seed and coriander</i>	17€
<b>Poêlée de coqueaux, condiment gingembre confit et épices</b> <i>Razor clams, candied ginger and spices condiment</i>	15€

## Les plats - Main courses

<b>Gnocchis, crème de parmesan, figues fraîches, ail frit et sorbet estragon</b> 🌱 <i>Gnocchis, parmesan cheese cream, fresh figs, fried garlic and tarragon sorbet</i>	27€
<b>Poitrine de cochon fermier confite, artichauts cuisinés au romarin, granny smith, chips d'artichaut et jus au romarin émulsionné</b> <i>Candied and crispy farm pork belly, artichokes cooked with rosemary, granny smith, artichoke chips and rosemary meat jus</i>	31€
<b>Pêche du jour, piperade basquaise, courgette acidulée et émulsion combava</b> <i>Fish of the day, Basque-style bell pepper piperade, tangy zucchinis and combava emulsion</i>	33€
<b>Poêlée de pleurotes et shitakés, espuma brocoli, râble de lapin à la farce fine</b> <i>Stir fry shitake and oyster mushrooms, broccoli emulsion, rabbit saddle with fine stuffing</i>	29€

*Ainsi que nos traditionnels ris de veau et suggestions sur l'ardoise*  
*As well as our traditional veal sweetbread and suggestions on the blackboard*

## Les desserts - Desserts

<b>Mousse au chocolat LAZU, éclats de chocolat, fleur de sel et piment d'Espelette, huile d'olive</b> <i>LAZU chocolate mousse, chocolate chips, fine sea salt and Espelette pepper, olive oil</i>	13€
<b>Brioche perdue, quetsche rôties, coulis vin chaud et sorbet raisin</b> <i>Grilled brioche, roasted quetsche, mulled wine coulis and grape sorbet</i>	15€
<b>Fraicheur du moment : glaces citron d'Antibes bio et noisette du Loiret, langue de chat et crumble cacao</b> <i>Homemade ice cream: organic Antibes lemon and hazelnut, biscuit and cacao crumble</i>	12€
<b>Tiramisu au café de sélection Éthiopie torréfié à Paris 9ème, tuile à l'orange</b> <i>Tiramisu with Ethiopian coffee roasted in the 9th district of Paris, orange tile</i>	13€
<b>Selection de fromage de la ferme Saint-Hubert, compotée de cerise :</b> <b>Tomme de brebis haut-Barry, bleu d'Auvergne et Selles-sur-Cher</b> <i>Cheeses selection from Saint-Hubert farm, cherry chutney sheep's cheese tomme, goat's cheese and Auvergne blue cheese</i>	