

Carte de Printemps

Les Entrées et Salades *Starters and Salad*

17,00€

Le Foie Gras mi-cuit, chutney exotique et ses toasts
Homemade Foie Gras, exotic chutney,

Les huîtres N°3 Marennes d'Oléron et condiments (6 huîtres – 10,00 € / 12 huîtres 18,00€)
*N°3 oysters from Marennes d'Oléron with bread and seasonal
(6 oysters – 10,00€ / 12 oysters – 18,00€)*

L'œuf parfait, la fricassée de girolles, espuma de pomme de terre, huile persillée
et chorizo Ibérique
The Egg « Parfait », chanterelle, potato foam, parsley oil and chorizo sausage crispy

Fraicheur de Crabe exotique, compotée d'ananas et langoustine rôtie
Crab with exotics flavours, pineapple jam and roasted scampi

Les Plats *Main dishes*

23,00€

Le Ris de Veau croustillant, poêlée gourmande, jus parfumé aux condiments truffé
Crispy pan-fried sweetbreads of calf gourmet, juice flavored with condiments filled

Pressa de cochon cuit à basse température, cromesquis de pied de cochon au miel,
ragoût de haricots de Soissons aux petits légumes et son jus réduit au Porto
*Pressa of pork cooked in low temperature, pork and honey croquette,
stewed of Soissons beans and vegetables, juice with reduced port wine*

Pavé de Sandre rôti, compotée de poivrons épicé, pomme de terre vapeur
et vierge de légumes (concombre, échalote, ciboulette, tomates, olives, citron)
*Roasted pikeperch, spicy red pepper stew, crushed potatoes, and virgin oil vegetables
(concomber, shallot, cive, tomatoes, olives and lemon)*

Filet de Barbue rôti, mousseline de carottes, asperges rôties et beurre nantais
Brill fillet, carrot purée, roasted asparagus and beurre Nantais

Servi en formule « Menu gourmand » à 45 euros
Entrée, plat et dessert de la carte

Served as a « Tasting Menu » at 45 euros
With a starter, a main dish and a dessert of the list

Les prix sont nets, service compris – Net Prices, service included

Les Fromages et desserts

Cheese and Dessert

L'assiette de Fromages affinés de « Chez David », Maître Fromager 7,50€
Selection of cheeses from the cheese shop « chez David » in Soissons

Les Desserts *Desserts*

Le dôme chocolat Riachuello tonka « Michel Cluizel » et caramel beurre salée, 8,00€
glace au lait d'amande
Chocolate « Riachuello tonka » from Michel Cluizel »and caramel tart

La tartelette au thé matcha et pamplemousse, sorbet litchi 8,00€
Thé matcha and grapefruit tart, litchi sorbet

Le blanc mangé passion-mangue, coulis de kiwi, sorbet pina-colada 7,00€
blanc mangé mango-passion fruit, kiwi coulis and pina-colada sorbet

La dame blanche 6,50€
« dame blanche » sorbet vanilla and chocolate

L'assiette de fruits frais et son sorbet 6,50€
Fresh fruits and sorbet

La coupe de Fromage Blanc et son coulis de fruits 6,00€
White soft cheese yogurt with fruit coulis

Nos crèmes glacées (Vanille, Chocolat, caramel) 6,50€
Homemade ice cream (vanilla, chocolate, caramel)

Nos sorbets (violette, fraise, citron) 6,50€
Homemade sorbet (Violet, strawberry, lemon))

Café Gourmand (+2,00€ dans nos formules) 9,50€
Gourmet coffee (+2,00€ on the menu)

Nos desserts demandent un délai de préparation, nous vous recommandons de nous faire part de votre choix en début de repas.

Desserts needs a lapse of time to be prepared, please be kind enough to give us your choice in advance.