

## A LA CARTE

### ENTREES

**Foie gras de canard des Landes,**  
en pot au feu, choux rave et betterave 38

**Langoustines de Bretagne,**  
cuites au beurre, champignons de montagne et sabayon aux senteurs des sous-bois 42

**Risotto aux truffes noires** 50

#### Souvenirs d'enfance :

**Œuf de nos poules,**  
Façon mimosa, caviar Oscière 45

**Endive au jambon,**  
confite puis snackée, jambon et bechamel 30

### POISSONS

**Bar de ligne**  
grillé, ail noir et gnocchi piémontais au vieux parmesan 45

**Rouget barbet,**  
en écaille de pieds de cochon, olives noires et salade de choux blanc 42

**Saint Jacques de la baie de Seine,**  
à la plancha, céleri et truffes noires 48

### VIANDES

**Ris de veau de cœur,**  
rôti croustillant au beurre, choux de Pontoise en embeurrée 45

**Filet de bœuf wagyu**  
façon Rossini et pomme soufflées 55

**Magret de canard des landes,**  
cuit rosé, mangue fraîche et gremolata 38

### FROMAGES

**Chariot de fromages affinés** 14

### DESSERTS

Nous vous invitons à choisir vos desserts en début de repas

**Macaron chocolat noir 55% et truffe noire** 20

**Les crêpes,**  
façon Suzette, flambées devant vous 22

**Le soufflé,**  
au noyau de Poissy et crème glacée 20

## LE MENU du Midi du 13 au 15 février Du mercredi au vendredi

### Entrées

Œuf de nos poules juste cuit, frisée fine et lard paysan

Salade de chèvre, betterave et herbes fraîches

### Plats

Saint Jacques de la baie de seine, endive et orange

Poitrine de porc confite 12h, pommes de terre et épinards

### Desserts

Paris Brest **2 Plats** **32€**

Ile flottante à l'orange **3 plats** **39€**

## LE MENU GOURMAND jusqu'au 3 mars

### Les soirs du mercredi au vendredi, le samedi et dimanche

### ENTREES

Saumon d'Isigny fumé par nos soins, citron oxalis et rillettes aux herbes

Œuf de nos poules juste cuit, oignons doux et truffes noires

### PLATS

Skrei des mers froides confit à l'huile d'olive extra vierge, poireaux fondants et piment d'Espelette

Filet de veau normand servi rosé, pomme Anna et sabayon amaretto

### FROMAGE

Trilogie de fromages affinés

### DESSERT

Citron et chocolat noir

Snickers de Clothilde

### JE SUIS GOURMAND...

**Beaucoup (3 plats) 49€**

**Passionnement (4 plats) 56€**

**A la folie (5 plats) 75€**

## Menu carte blanche au choix du Chef

**110€**