

LE SOIR.

Les entrées

Voyage gustatif à partir de produits frais de saison, toutes nos viandes et légumes sont issus de l'agriculture française .

Le Houmous de Pois Chiche 8E

Olives de kalamata, tomates confites, herbes fraîches

L'Oeuf Ajitsuke (notre signature) 9E

Tobiko . Graines de Sésames* . Mayo Wasabi

La Burrata 8E

citron noir, huile de basilic, flat bread, compotée de poivrons

Le Maquereau à la Flamme 13E

Aguachile de melon, pickles de groseille et concombre

Les Accras de Lieu Noir 9E

Curry et yaourt aux herbes

Les Plats.

Le Cochon du Perche 24E

Carotte, betterave, condiment nectarine poivron

Le Poisson du Moment* 28E

Ratatouille, haricots vert, sauge, bisque de crabes verts

Le Veau 26E

La noix dorée au sautoir, légumes de saison, sauce chimichuri

À Dévorer.

La Tomme de Bray 8E

Confit d'échalotes, huile d'olive

Le Chocolat * 9E

En ganache, noisette, huile d'olive de kalamata, piment d'espelette

Le Riz au Lait 9E

Pêche, praliné au sésame

Le Cheese Cake 8E

Prune citron vert

Starters

A journey guided by fresh seasonal products; all our meats and vegetables are from French agriculture.



Chickpea Hummus

Confit tomato, kalamata olive

8E

Ajitsuke Egg (our signature)

Tobiko, sesame seeds, wasabi mayo

9E

Burrata

Black lime, basil oil, flat bread, pepper chutney

8E

Coley Accras

Yogurt with herbs, curry

9E

Mackerel

Melon juice, pickles, cucumber

13E

Main Courses.

Local Pork

Beet roots, carrots, nectarine

24E

Catch of the Day

Ratatouille, sage, green beans, green crab sauce

28E

Roasted Veal

Seasonal vegetable, chimichuri sauce

26E

To Devour.

Tomme de Bray Cheese

Confit shallot, olive oil

8E

The Chocolate *

Hazelnut, kalamata olive oil, espelette pepper

9E

Cheese Cake

Lime, basil, plum

9E

Riz au Lait

Vanilla rice pudding, peach, sesame praline

9E