

Caramelised Onion · Apple · Chives

Bonito · Merengue · Pumpkin

Spinach-Crustillant · Navette · Lovage

Beet Root · Sardines · Horseraddish

Cannelé · Mullet · Grapefruit

Champignons · Shiitake · PX-Vinaigrette

SOUS BOIS Cèpes · Hazelnut · Guanciale

ENCRE Seppioline · Koshihikari · Bouquet Crevettes

PETIT BATEAU Red Mullet · Sepia · Black Olive

WELLINGTON Tuna · Radish · Sauce Beaujolaise

CHIMÈRE Pheasant · Quail · Pigeon

PRUNE Gyokuro · Plum · Citrus

ARMOR Buckwheat · Rum · Raisin

In addition, you can expand your menu with these specialties:

OREILLER DE LA BELLE AURORE · Game Pâté en croûte	42
GALETTE Crab · Norway Lobster · Fingerlime	54
LOIRE Frog legs · Cèpes · Sauce Paloise -Chicken	46
PITHIVIERS Wild Duck · Duckliver · Pheasant	84
CHASSE Wild Hare à la Royale	84

WINE- AND COCKTAIL PAIRING by the glass From 215 up

NON-ALCOHOLIC PAIRING by the glass From 140 up

RARITIES FROM OUR WINE CELLAR 0,1 l

2020	Meursault 'Vireuils', Jean-Marc Roulot, Burgundy, France	50
2010	Chateau Rayas, Emmanuel Reynaud, Rhône, France	170
2002	Riesling Eiswein 'Graacher Himmelreich', J.J. Prüm, Mosel, Germany	100
2018	Échézeaux, Domaine de la Romanée Conti, Burgundy	300

All prices include VAT.
In case of allergies or intolerances, please contact our service team.