

TABLE D'HÔTE DU MIDI

2 Choix | 42 Two Course Prix-Fixe Menu
3 Choix | 49 Three Course Prix-Fixe Menu

Ajoutez le Fromage du Jour - *Supplément 9.*
Add Cheese of the Day - Supplement 9.

TOUS LES PLATS SONT DISPONIBLES INDIVIDUELLEMENT À LA CARTE
ALL DISHES CAN BE CHOSEN INDIVIDUALLY

ENTRÉES — APPETIZERS

ZUPPA DI FARRO

Bouillon Corsé aux Racines d'Hiver et Champignons, Épautre
et Haricots « Du Purgatoire »

Winter Root Vegetable Broth, Purgatorio Beans, Mushrooms and Spelt

JAMBON DE PARME 24 MOIS

Burrata, Roquette et Gnocco Fritto

24 month Parma Ham, Burrata Cheese, Arugula and Gnocco Frit

PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE

Coing, Girolles et Croutons

Chicken Liver Paté, Quince, Girolles Mushrooms and Croutons

SARDINES DU PORTUGAL

Mariné Maison, sur Tartine de Pain au Levain, Crème d'Artichauts
et Légumes Aigre Doux

*House Marinated Portugal Sardines, Toasted Sourdough Bread, Artichoke Cream
And Pickled Vegetables*

BETTERAVES

Salade de Mâche, Épinards et Fromage Lindsay

Beets, Mâche and Spinach Salad, Lindsay Cheese

TARTARE D'AVOCATS

Coeurs de Romaine, Mangues et Croustillant de Maïs

Avocado Tartare, Romaine Lettuce, Mangos and Corn Chips

EXTRAS

HUÎTRES SUR GLACE <i>Fresh Oysters</i>	31.
BURGER CLASSIQUE Pain Brioché au Poivre, Roquette, Chutney d'Oignons et Tomates Avec ou Sans Flanc de Porc Fumé et Douanier <i>House Grind Burger, Pepper Brioche Bun, Arugula Salad, Onion and Tomato Chutney With or Without Smoked Pork Belly and Douanier Cheese</i>	31.
TORTELLINI IN BRODO Tortellini de Veau dans un Consommé de Poulet et Parmesan <i>Traditional Veal Tortellini, Chicken and Parmesan Consommé</i>	33.
TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE Crème Fraîche, Oignons et Lardons <i>Traditional Flammekueche, Crème Fraîche, Onions and Bacon</i>	17.
SPAGHETTI À LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD <i>Homemade Spaghetti Pasta with Perigord Black Truffle</i>	69.

LES PLATS – MAIN COURSES

RAVIOLI

Farci à la Patate Douce et Primo Sale, Romarin et Chou
Homemade Sweet Potato and Primo Sale Cheese Stuffed Ravioli, Rosemary and Cabbage

LOTTE

Lard Fumé, Lentilles et Sauce Matelote
Monkfish, Smoked Bacon, Lentils and Matelote Sauce

MORUE NOIRE

Cari de Singapour, Bette à Carde, Pois Chiches, Crevette et Palourdes
Black Cod, Singapore Curry, Swiss Chard, Chickpeas, Shrimp and Clams

+12.

PORCELET

Farci et Rôti Entier, Pomme de Terre Ratte au Romarin et Jus au Fenouil
Roasted Suckling Pig, Rosemary Fingerling Potato, Fennel Jus

BOEUF

Contre-Filet Mariné et Grillé, Aubergines, Shitake et Sauce Chimichurri
*Roasted and Marinated Beef Striploin Eggplant, Shitake Mushrooms
and Chimichurri Sauce*

+10.

DESSERTS

CHOCOLAT COULANT

+4.

Cœur au Caramel à la Fleur de Sel et Glace au Lait Caramélisé
Chocolate Coulant, Fleur de Sel Liquid Caramel, Caramelized Milk Ice Cream

CHOCOLAT NOISETTE

Crèmeux Noisette et Thé Lapsang-Souchong, Mousse Chocolat et Sorbet Lapsang-Souchong
Creamy Hazelnut and Lapang-Souchong Tea, Chocolate Mousse and Lapsang-Souchong Sorbet

COING ET CÉLERI

Parfait au Yogourt, Céleri et Sorbet au Coing
Yogurt Parfait, Celery and Quince Sorbet

GLACES ET SORBETS MAISON | 3 Boules au Choix

Ice Creams and Sorbets / Your Choice of Three Scoops

MADELEINES TIÈDES

11.

Freshly Baked Madeleines

LA BOUTEILLE DU MIDI 52.

BLANC

Argyros, IGP Cyclades 'Atlantis', Grèce, 2016

ROUGE

Daumen, IGP Vaucluse Principauté d'Orange, 2015