

*Une petite folie ?*

Caviar &amp; Champagne 88

30g of caviar, toasts &amp; 2 glasses of Champagne

**Entrées**

Huîtres 18

6 Oysters

Terrine de foie gras 24

Homemade duck liver with cognac

Escargots à la bourguignonne 14

6 Burgundy snails, butter, garlic, parsley

Os à moelle 18

Grilled bone marrow

Paté en croûte 16

Pork and veal marinated in Riesling, cumin, smoked eel and foie gras

Oeufs mayonnaise 12

Eggs, mayonnaise, harenga caviar, basil oil

Filet de bar mariné 18

Marinated seabass, fennel marmalade, candied ginger, tarragon vinaigrette

Croquettes de haddock 18

3 smoked cod croquettes with tarama

Gnocchetti di Sarda 12

Pasta, cream, smoked ham and Comté cheese

Soupe froide d'asperges blanches 16

White asparagus soup, salmon tartare, salmon roe

Salade d'artichaut 16

Artichoke salad, Mimolette cheese, black olives

*Accompagnements*

Gratin dauphinois 6

Haricots verts 6

Ratatouille 6

Pommes de terre sautées 6

Carottes Vichy 6

**Plats**

Filet d'agneau 36

Lamb filet, green peas, chorizo, spring onions, black olives

Rossini de bœuf 42

Beef tenderloin, pan fried foie gras with black truffle sauce

Volaille aux morilles 34

Chicken breast, morels and Jura Vin Jaune creamy sauce

Tartare de bœuf 26

200g hand cut beef flank, pomme paille

Encornet grillé 32

Grilled squid, Piperade, cuttlefish ink, chorizo, potatoes

Filet de rouget barbet 32

Red mullet filet, sweet potato puree, ginger, crunchy fennel salad

*À partager à deux*

Côte de veau 88

800g veal rack, morels and Jura Vin Jaune creamy sauce

Entrecôte de boeuf 88

800g Ribeye steak, sea salt and black pepper

**Desserts**

Crème brûlée 12

Riz au lait 12

Assiette de fromage 16

Mousse au chocolat 10

Sorbet citron, vodka 12

alias "Le Colonel"

Baba au rhum "un faux" 12

Cappucino fraise, 12

crème pistache au wasabi

Toutes nos viandes proviennent exclusivement de Belgique, France et U.E.

Tous nos prix sont affichés en euros, service et TVA inclus