

## À PARTAGER

Tarama maison	12	Thon fumé de l'île d'Yeu
Burrata des Pouilles	12	Bellota 20 mois d'affinage
Le croque Monceau Prince de Paris	12	<i>Petite 14 - Grande 18</i>

## ENTRÉES

Saumon confit, siphon poireaux et Wasabi	16
Salade de légumes verts croquants	13
Tempura de crevettes, kimchis de concombre	14
Salade de poulpe, coco de paimpol	15
Le pâté en croûte du chef	17
Emietté de tourteau à la menthe en tomate et guacamole	19
Boudin blanc de Saint Jacques et caviar	19
Salade de lentilles et cécina	16

## PLATS

Risotto aux Cèpes et truffes	24
Sashimi de thon et cabillaud condiments kiwi, basilic	26
Maigre rôti marmelade de champignons au Champagne	25
Tataki de bœuf & sésame torréfié	24
Turbot rôti, risotto d'épeautre	30
Joue de boeuf braisée, courgettes au basilic	25
Présa ibérique rosée, betterave en croute de sel	25
Dos de cabillaud rôti, bouillon thaï au lait de coco	29
Huitre pochée	
Entrecôte de Black Angus, pommes Anna, fleur de thym	37
Côte de boeuf Simmenthal, jus corsé, pommes grenailles maison (pour deux)	80

## ASSIETTE DE FROMAGES

Comté - Bleu - Sainte nectaire

## DESSERTS DE CHRISTOPHE MICHEL

Pavlova framboises litchi, citron-vert  
Tarte yuzu & citron vert meringué  
Klassic framboise & figues  
Klassic Chocolat Framboise

## DESSERTS MAISON

Salade de fruits  
Fraises, framboises & chantilly  
Soupe de Melon  
Riz au lait à la fève de Tonka  
Café & madeleines du Chef

