



Soupe froide de mozzarella, di Bufala Tomates, radis, concombre  
*Cold soup of mozzarella, di Bufala, tomato, radish, cucumber*

**Ou/Or**

Chèvre frais, salade de betteraves, croustons de brioche, vinaigre de Banyuls  
*Fresh goat cheese, beet salad, brioche croutons, Banyuls vinegar*

**Ou /Or**

Jambon de canard maison, salade de pommes de terre rattes et cipollinis marinés  
*Homemade duck prosciutto Fingerling potato salad, pickled cippolini onions*

**Ou/or**

Saumon mariné et poêlé, betteraves jaunes, céleri et vinaigrette orange et safran  
*Seared marinated salmon, yellow beets, celery, orange and saffron vinaigrette*

**Ou/or**

Tartare de boeuf, hakarachi et mayonnaise aux anchois  
*Beef tartar, red beets, hakarachi and anchovy mayonnaise*

**Ou/or**

Terrine de foie gras de canard, pêches, camomille, chou-rave, pistaches (+ 5\$)  
*Duck foie gras terrine, peaches, chamomile, kohlrabi, pistachios (+ 5\$)*

\*\*\*\*\*

Morue, choux-fleurs, kale, pleurotes, émulsion citronnelle  
*Cod, Meyer lemon emulsion, cauliflower, kale, oysters mushrooms*

**Ou/or**

Suprême de volaille, rabioles, épinards, pieds bleus, jus à la moutarde  
*Chicken breast, Turnip, spinach, blue foot mushroom, mustard*

**Ou/or**

Pétoncles poêlés, morilles, patates douces, oignons vert, vinaigrette pancetta et amandes  
*Scallops Morels, sweet potatoes, green onions, pancetta and almonds vinaigrette*

**Ou/or**

Contre filet de la ferme Eumatimi, carottes nantaise, purée de céleri-rave, armillaires de miel marinés, jus aux herbes (+7\$)  
*Eumatimi prime steak, carrots, celeriac purée, pickled honey mushrooms, herb sauce (+7\$)*

\*\*\*\*\*

Pot-de-crème au chocolat, caramel et sel de Maldon  
*Chocolate pot-de-crème, caramel and Maldon salt*

**Ou/or**

Vert : pommes, pistache, huile d'olive, coriandre...crèmeux yaourt au chocolat blanc  
*Green : apple, pistachio, olive oil, cilantro...white chocolate and yogurt cream*

Café ou Thé  
*Coffe or Tea*