



### LES ENTREES

**L'ŒUF COCOTTE** *aux morilles, vin jaune et ail des ours*

**Poached egg with morels, vin jaune and wild garlic**

**LE SAUMON** *'Gravlax' à la betterave, légumes acidulés et une onctuosité d'avocat*

**Beetroot cured salmon served with pickled vegetables and an avocado mousseline**

**L'AUBERGINE** *en caviar, crème de chèvre frais en mille feuilles croustillants au basilic*

**Aubergine caviar, goats cheese and fresh basil in crispy layers**

### LES PLATS

**LA MORUE** *légèrement fumée confite à l'huile d'olive, crème d'oseille, velouté de petit pois*

**Lightly smoked confit cod with a sorrel cream and pea velouté**

**LA DORADE** *à la plancha et sa vierge condimenté à l'huile de pistache*

**Seared sea bream with sauce 'Vierge' and pistachio oil**

**Le CANARD** *en parmentier façon Joël Robuchon*

**The Duck Parmentier Joël Robuchon Style**

### LES DESSERTS

**LE CHOCOLAT TENDANCE** *au chocolat Manjari, sorbet au cacao amer, biscuit Oreo*

**Creamy Manjari chocolate mousse, dark chocolate sorbet and Oreo cookies**

**LE BABA** *au Rhum, accompagné de sa crème*

**Rum baba and its cream with Rum**

**LE CHEESECAKE** *citron et Limoncello, sorbet yahourt à la grecque*

**Lemon cheesecake with Limoncello and Greek yogurt sorbet**

**LE FROMAGE DU JOUR**

**Cheese of the day (sup £5)**