



NOS MENUS

Menu Déjeuner	68 €
<i>Hors jours fériés et vacances scolaires</i>	
Menu Saveur – En trois temps avec entrée, plat et dessert au choix	88 €
<i>Disponible uniquement au déjeuner</i>	
Menu Découverte – En cinq temps avec le choix du plat uniquement	128 €
Menu Signature – En sept temps	148 €
Accords mets et vins	
<i>Accord Saveur - en 3 verres</i>	55 €
<i>Accord Découverte - en 5 verres</i>	95 €
<i>Accord Signature - en 7 verres</i>	120 €

Du lundi au vendredi
de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h

Tél.: 01.45.01.72.97

Le restaurant ferme ses portes à 16h pour le service déjeuner et à minuit pour le service du dîner.

Prix net TTC, service compris



MENU SIGNATURE

Mezzés revisités...

Entrées

Tabouleh en textures, boulghour et amande
Black falafel à l'anguille fumée, vierge de pois chiche, émulsion de tahini

Plats

Homard au barbecue, pressé d'artichaut, mélasse de raisin et épices de soudjouk
Agneau de lait des Pyrénées, cardamome fumée, romarin et aubergine

Fromage

Chenklich glacé, Ossau-Iraty, pignons de pin torréfiés

Desserts

Melon charentais, vanille de Madagascar, orgeat et glace achta
Fruits des bois et macadamia façon baklawa, sorbet labneh framboise

Mignardises...

SÉLECTION DU SOMMELIER

Champagnes

AOC Champagne Bruno Paillard Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut
AOC Champagne Paul Leredde Blanc de Noirs Brut
AOC Champagne Paul Leredde Cuvée Rosé Brut

Vins blancs

AOC Chablis 1er Cru - "Mont du Milieu" - Domaine de La Meulière 2019
AOC Sancerre - Domaine Vacheron 2021

Vins rouges

AOC Morey-Saint-Denis Domaine Louis Jadot 2015
AOC Nuits-Saint-Georges "Les Creux - Fraîche Eau" Domaine Dufouleur 2019
Vin du Liban "Family Reserve" - Château Héritage 2017

Vin rosé

AOC Côtes-de-Provence Grande Cuvée Château des Sarrins 2022

Prix net TTC, service compris