















STARTERS

Goat cheese herbs and honey eclair 13 Baby romaine salad, red orange, sun-dried tomatoes	Terrine 13 Wine dressing, pickle, honey mushrooms, brioche
 Entre-deux-Mers AOC 15cl 9	 Beaujolais-Lancie Rouge AOC 15cl 9
Fermented Salmon tataki 13 Guacamole, Yuzu Ponzu sauce	Burrata 11 Tomato, house pesto
 Rosé Marrenon Luberon AOC 15cl 8	 Cremant du Jura Rose Brut NV 15cl 9
Tiger prawns 11 Avocado, Noisette butter	Beef tartar 14 Béarnaise and Worcestershire sauces, egg-yolk
 Cremant du Jura Rose Brut NV 15cl 9	 Rosé "Petula" Luberon AOC 15cl 8

MAINS

Duck Breast 22 Pumpkin pie, sous vide apple, wine sauce	Filet Mignon 26 Baby potato, baby broccoli, demi glace sauce
 Pinot Noir Arbois AOC 15cl 9	 Côtes du Rhône Villages AOC 15cl 8
23 Sous vide fennel and carrot, bisque sauce	House-made Toulouse Sausage 19 Aligot mashed potatoes, plum sauce
 Pinot Gris Alsace AOC 15cl 10	 Beaujolais-Lancie Rouge AOC 15cl 9

DESSERTS

Cheese plate 18 Comté 10, Comté 24, Brie aux Truffes, Tête de Moine, Rocamadour au lait cru	Tart Poire 6 Pear, cottage cheese creame, caramel, pecan, chocolate
 Pinot Gris Alsace AOC 15cl 10	 Blanquette de Limoux, Doux NV 15cl 8
Champs-Élysées cake 6 Pistachio, raspberry, sponge cake, chocolate	Mousse cake Cassis 6 Black currant, airy mousse
 Blanquette de Limoux, Doux NV 15cl 8	 Blanquette de Limoux, Doux NV 15cl 8