



---

---

## GRIGNOTAGES

---

Beignet de cervelle d'agneau, sauce putanesca - 8

Panisse - 6

Mousse de foies de volaille - 8

---

---

## ENTRÉES

---

**Le Rouget** - 18

Tarte fine aux oignons de Roscoff, vinaigrette aux pignons de pin/olives

**L'Encornet** - 14

Sauté au chorizo et citron confit, fenouil, huile de persil

**Le Veau** - 16

En tartare, bergamote/estragon, couteaux, ricotta fumée

---

---

## PÂTES

---

**Les Champignons** - 17

Agnolotti de Paris, sauge, lard de Colonnata, sauce parmesan

**L'Oursin** - 18

Linguine à l'encre de seiche, jus de carottes aux épices

---

---

## PLATS

---

**Le Lieu jaune** - 26

Rissoles de courges, macadamia, épinards, jus de favouille

**Les Saint-Jacques** - 31

Viennoise noisette/romarin, topinambours, sauce noisette

**Le Bœuf** - 29

Panais, carottes, confit d'agrumes, jus de daube

---

---

## COCOTTE

à partager pour 2 personnes

---

**L'Agneau** - 39/pers

Artichauts, petit épeautre, condiment romarin/anchois/vinaigre

---

---

## MENU DÉGUSTATION

---

Tasting 4 plats - 68    Accord mets et vins - 35



**Fromages - 12**

Sélection affinée par Martine Dubois

---

---

**DESSERTS**

---

---

**Le Citron - 10**

Meringue citron vert, sablé anis, sorbet huile d'olive

**La Panna Cotta - 9**

Infusée au laurier, gelée de cidre, sorbet pomme granny

**Le Chocolat - 11**

Crème au chocolat llanka, crumble cacao, crème glacée tonka

FREDERIC DUCA

