

**Végétal**

**Vegetarian**

**LA CERISE SUR L'ARTICHAUT**

Artichaut laqué aux épices Samba, cerises fraîches confites.  
New York rolls aux épices Samba, siphon yaourt.

**CHERRY ON THE ARTICHOKE**

*Lacquered spicy Samba artichoke, fresh and candied cherries.  
Spicy New York Rolls and creamy yoghurt.*

**37€**

**Entrées**

**Starters**

**LE CAVIAR ET L'ALGUE**

Crémieux d'algues, caviar de Sologne.  
Salade d'araignée de mer et homard.

**CAVIAR AND SEAWEED.**

Creamy seaweed and local caviar,  
Lobster and spider crab salad

**91€**

**LES COQUILLAGES EN MARINIÈRE**

Salade de coquillages condimentés.  
Voile de marinière et crème d'oignon doux.

**SAILOR SHELLFISH**

*Shellfish condiment salad, sailor's sail  
and sweet onion cream*

**44€**

**Poissons**      **Fish**

**MARBRE DE SILURE**

Rafraichi à la verveine et carottes.  
Silure cuit à la vapeur de verveine, crème de carottes.  
Carottes fanes, sauce verveine et jus de carottes.

**CATFISH MARBLE**

*Refresh into verbena and carrots.*  
*Steamed catfish with verbena, creamy carrots, leaf carrots.*  
*Verbena sauce and carrots juice.*

**68€**

Origine des viandes    Meats origins



**Les viandes**      **Meat**

**LE VEAU DE MANU.**

Pièce de veau servi rosé, ris de veau.  
Choux rave cuit au sel, condiment Kalamata et citron confit.

**VEAL FROM MANU**

*Piece of veal rosé cooking, sweet bread (veal).*  
*Salted cook cabbage, Kalamata olive and candied lemon.*

**69€**

**Fromages**      **Cheese**

**Chariot de fromages affinés par Rodolphe Lemeunier « M.O.F affineur »**

**26€**

**MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) / CHILDREN'S MENU (up to 12 years old) 35€**

**ESCAPADE GOURMANDE 142€ (SUPPLÉMENT AVEC FROMAGE 19€)  
AVEC L'ACCORD METS ET BOISSONS 211€ (Verre de vin 8cl par plat)  
GOURMET ESCAPADE 142€ (EXTRA FOR CHEESE 19€)  
WITH FOOD AND BEVERAGE PAIRING 211€ (Glass of wine 8cl per course)**

### **LA CERISE SUR L'ARTICHAUT**

Artichaut laqué aux épices Samba, cerises fraîches confites.

New York rolls aux épices Samba, siphon yaourt.

#### **CHERRY ON THE ARTICHOKE**

*Lacquered spicy Samba artichoke, fresh and candied cherries.*

*Spicy New York Rolls and creamy yoghurt.*



### **LES COQUILLAGES EN MARINIÈRE**

Salade de coquillages condimentés.

Voile de marinière et crème d'oignon doux.

#### **SAILOR SHELLFISH**

*Shellfish condiment salad, sailor's sail.*

*and sweet onion cream.*



### **MARBRE DE SILURE**

Rafraichi à la verveine et carottes.

Silure cuit à la vapeur de verveine, crème de carottes.

Carottes fanes, sauce verveine et jus de carottes.

#### **CATFISH MARBLE**

*Refresh into verbena and carrots.*

*Steamed catfish with verbena, creamy carrots, leaf carrots.*

*Verbena sauce and carrots juice.*



### **LE VEAU DE MANU.**

Pièce de veau servi rosé, ris de veau.

Choux rave cuit au sel, condiment Kalamata et citron confit.

#### **VEAL FROM MANU**

*Piece of veal rosé cooking, sweet bread (veal).*

*Salted cook cabbage, Kalamata olive and candied lemon.*



### **LA PECHE**

Glace amande, crème légère parfumée au Jasmin,

Gelée de citron.

#### **PEACH**

*Almond ice cream, Jasmin cream,*

*Lemon Jelly.*

**DÉGUSTATION 182€ AVEC L'ACCORD METS ET BOISSONS 271€**

**(Verre de vin 8cl par plat)**

**TASTING MENU 182€ WITH FOOD AND BEVERAGE PAIRING 271€**

**(Glass of wine 8cl per course)**

**LA CERISE SUR L'ARTICHAUT**

Artichaut laqué aux épices Samba, cerises fraîches confites.

New York rolls aux épices Samba, siphon yaourt.

**CHERRY ON THE ARTICHOKE**

*Lacquered spicy Samba artichoke, fresh and candied cherries.*

*Spicy New York Rolls and creamy yoghurt.*



**LE CAVIAR ET L'ALGUE**

Crèmeux d'algues, caviar de Sologne. Salade d'araignée de mer et homard.

**CAVIAR AND SEAWEED.**

Creamy seaweed and local caviar, Lobster and spider crab salad



**MARBRE DE SILURE**

Rafraichi à la verveine et carottes.

Silure cuit à la vapeur de verveine, crème de carottes. Carottes fanes,

sauce verveine et jus de carottes.

**CATFISH MARBLE**

*Refresh into verbena and carrots.*

*Steamed catfish with verbena, creamy carrots, leaf carrots.*

*Verbena sauce and carrots juice.*



**LE VEAU DE MANU.**

Pièce de veau servi rosé, ris de veau.

Choux rave cuit au sel, condiment Kalamata olive et citron confit.

**VEAL FROM MANU**

*Piece of veal rosé cooking, sweet bread (veal).*

*Salted cook cabbage, Kalamata and candied lemon.*



**Chariot de fromage affiné par Rodolphe Lemeunier « M.O.F affineur »**  
**Trolley of selected cheeses matured by Rodolphe Le Meunier \*« M.O.F affineur »**

*(\*best Craftsman of France)*



**LA PECHE**

Glace amande, crème légère parfumée au Jasmin, Gelée de citron.

**PEACH**

*Almond ice cream, Jasmin cream, Lemon jelly.*



**TEXTURES DE CHOCOLAT 65% DE CACAO (Nicolas Berger)**

*Emulsion yaourt, sauce cacao Oabika*

*Parfum de poivre de Voatsiperifery.*

**DIFFERENT CHOCOLATE TEXTURES (Nicolas Berger)**

*Yogurt emulsion, cacao Oabika sauce,*

*Voatsiperifery flavour.*

**Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table**

**Commande enregistrée jusqu'à 13h 30 au déjeuner et 21h 00 pour le dîner**

***This menu is served for the whole table until 1.30 pm for lunch and 9:00 pm for dinner***

**LES DESSERTS**

**DESSERTS**

**LA PECHE**

Glace amande, crème légère parfumée au Jasmin,  
Gelée de citron.

**PEACH**

*Almond ice cream, Jasmin cream,  
Lemon jelly.*

**24€**



**TEXTURES DE CHOCOLAT 65% DE CACAO (Nicolas Berger)**

*Emulsion yaourt, sauce cacao Oabika  
Parfum de poivre de Voatsiperifery.*

**DIFFERENT CHOCOLATE TEXTURES (Nicolas Berger)**

*Yogurt emulsion, cacao Oabika sauce,  
Voatsiperifery flavour.*

**25€**

**NOS CAFES : OUR COFFEES**

Café du Brésil « Sul de minas » « Sul de minas » Brazilian coffee  
Expressif, arôme légèrement safrané, onctueux, faible en acidité.  
*Expressive, slightly saffron aroma, creamy, low in acidity.*

Café moka d’Ethiopie Ethiopian Moka coffee  
Peu de caféine, expression fleurie, un café très délicat Légèrement acidulé.  
*Low in caffeine, floral notes, a very delicate coffee. Slightly acidic.*

Capuccino Cappucino  
A votre choix, café du Brésil ou moka d’Ethiopie, associé d’une mousse De lait entier.  
*Choose from Brazilian coffee or Ethiopian moka, served with a full-cream milk foam.*

**NOS INFUSIONS : OUR HERBAL TEAS:**

Verveine Verbena  
Senteur douce et citronnée, parfum fruité.  
*Mild lemony aroma, fruity taste.*

Tilleul Linden blossom  
Son odeur boisée et fleurie évoque le sous bois, légère âpreté.  
*It’s woody perfume evokes the undergrowth, slightly bitter.*

Menthe Mint  
Odeur élégante de peppermint, parfum léger de poivre doux.  
*Elegant peppermint aroma, a light scent of mild pepper.*

Camomille Chamomile  
Odeur de cédrat, parfum suave, note légèrement amère.  
*Citrus aroma, sweetly scented, slightly bitter note.*

**NOS THES : OUR TEAS:**

Ceylan Saint James Orange Pekoe Ceylan Saint James Orange Pekoe  
Originaire du jardin Saint James au Sud du Sri-Lanka, ce thé noir aux feuilles matures présente une infusion légère, cuivrée et très aromatique.  
*Originating from the Saint James garden in the south of Sri Lanka, this black tea made with mature leaves is lightly infused, coppery and very aromatic.*

Yunnan Impérial de Chine Yunnan Impérial from China  
Surnommé « le Moka des thés », ce thé noir pousse au sud ouest de la Chine, ses parfums chauds rappellent ceux de la châtaigne  
*Named "The Moka of teas" this black tea grows in south west China, it’s warm notes are similar to those of sweet chestnut*  
Les jardins de Darjeeling sont situés au Nord Est de l’Inde, sur les flancs de l’Himalaya qui offrent des thés au bouquet, fruités notes miellées et végétales.  
*The Darjeeling gardens are situated in the north east of India on the slopes of the Himalaya giving teas with fruity aromas and honey and vegetal notes.*

Lapsang Souchong Chine Lapsang Souchong from China  
C’est le plus léger des thés noirs fumés au bois de pin ou d’épicéa. Produit dans la province du Fujian, à l’est, ses longues feuilles âgées grandes et épaisses, développent à l’infusion un arôme délicat.  
*This is the lightest of the black teas smoked with pine wood or spruce fir. Grown in the province of Fujian in the east, its aged leaves are big and thick and long developing a delicate aroma when infused.*

Earl Grey Earl Grey  
Grand Classique anglais. Il présente un très bon équilibre entre l’arôme de la bergamote et celui du thé noir de Chine.  
*The great English classic. It has a very good balance between the aromas of bergamot and black tea from China.*

Thé vert sencha Sencha Green tea  
Provenant de la province de Zhejiang sa douceur et ses parfums discrets fruités vous étonneront.  
*Grown in the province of Zhejiang, you’ll be surprised by it’s discreet fruity scents and its sweetness.*

**NOS THES PARFUMES : OUR FRAGRANT TEAS:**

Thé vert au jasmin Chung Hao Green tea with Chung Hao jasmine  
Produit à partir d’un thé vert de belle qualité en provenance de Chine, mélangé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu’à ce qu’il s’imprègne du parfum fleuri délicat et plein de fraîcheur.  
*Made using high quality green tea from China, mixed with fresh jasmine flowers until it is enhanced with a delicate and fresh flowery perfume.*

Thé noir aux fruits rouges Black tea with red fruits  
Thé noir de Chine et du Sri Lanka associé à des fruits rouges sélectionnés : Groseille, cerise, framboise.  
*Black tea from China and Sri Lanka flavored with carefully chosen red fruits: Redcurrant, cherry, raspberry.*

Thé vert parfumé Fragrant Gre