

Notre Bar

« Le Condé »

Ouvert tous les jours de 16h à 00h

Diffusion de matchs sportifs

Happy Hour de 17h à 18h (*tous les jours sauf le samedi*)

Pianiste les vendredis et samedis soir

Planches à partager

Notre célèbre Brunch dominical

« Le Craft »

*Le dimanche de 12h à 14h30
(sur réservation)*

L'étal du marché

Coupe de champagne ou cocktail sans alcool

Boissons chaudes à volonté
55€/personne

Notre restaurant Lounge

« Le Carrousel »

*Ouvert les vendredis et samedis de 19h
à 21h30*

Tapas hauts de gamme revisités par
notre chef

À partager ou à déguster seul

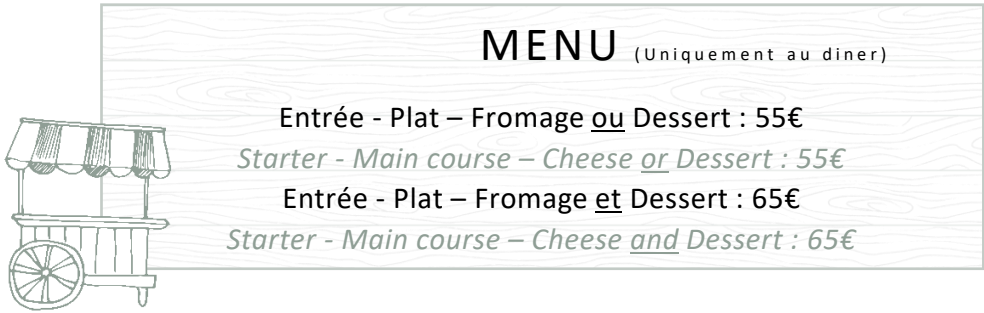
Tous nos prix sont nets en euros et toutes taxes comprises. Le service est inclus. Dans notre cuisine, nous manipulons tous les allergènes majeurs. Leur liste est disponible sur demande. Chef Sylvain Embarek prépare certains de ses plats sans gluten et/ou végétariens. Les poissons sont issus de pêches sauvages ou élevés dans des conditions naturelles idéales. Les viandes sont originaires de France, d'Allemagne, du Royaume-Uni ou des Pays-Bas.

All our prices are net in euros and include all taxes. Service is included. In our kitchen, we handle all the major allergens. The list is available on request. Chef Sylvain Embarek prepares some of his dishes gluten-free and/or vegetarian. The fish is wild caught or reared in ideal natural conditions. The meat comes from France, Germany, the UK and the Netherlands



LA CARTE « Diner »

Menu



MENU

(Uniquement au diner)

Entrée - Plat – Fromage ou Dessert : 55€

Starter - Main course – Cheese or Dessert : 55€

Entrée - Plat – Fromage et Dessert : 65€

Starter - Main course – Cheese and Dessert : 65€

ENTRÉES / STARTERS		Prix à la carte
	CAPPUCCINO D’ASPERGES <i>ASPARAGUS CAPPUCCINO</i>	18,00€
	Œuf de poule plein air parfait, champignon des prés crémeés au vin du Jura Poached free-range chicken’s egg, morels creamed with Jura wine	
	CANNELONI DE HOMARD <i>LOBSTER’S CANNELLONI</i>	19,00€
	Rafraîchis au navet long, aigre doux kalamansi, huile tagète Freshened with long turnip, bittersweet kalamansi, marigold oil	
	MACARONIS GRATINÉS FARCIS <i>GRILLED STUFFED MACARONIS</i>	19,00€
	Sauce mornay, truffe aestivum, farcis à la ricotta fermière, tombée de jeunes pousses, sauce champignons Mornay cheese sauce, aestivum truffle, stuffed with ricotta, drop of young shoots, mushrooms sauce	

ENTRÉES / STARTERS		
DISPONIBLES EN MENU, AVEC SUPPLÉMENT / AVAILABLE AS A MENU ITEM, WITH A SUPPLEMENT		
	FOIE GRAS LAQUÉ <i>GLAZED FOIE GRAS</i>	23,00€ (+ 5,00€ si menu)
	Fraise, framboise et rhubarbe mentholée Strawberry, raspberry and menthol rhubarb	
	Carpaccio de gambas bio, vinaigrette tigre qui rit, mizuna et variation de betteraves organic prawn carpaccio, laughing tiger vinaigrette, mizuna and beetroot variation	21,00€ (+ 3,00€ si menu)

PLATS / MAIN COURSES		
DISPONIBLES EN MENU, AVEC SUPPLÉMENT / AVAILABLE AS A MENU ITEM, WITH A SUPPLEMENT		
	PALERON DE BŒUF NORMAND CONFIT FAÇON GRAND-MÈRE ET OS A MOELLE <i>BEEF CHUCK FROM NORMANDY GRANDMOTHER’S STYLE CONFITED AND MARROW BONE</i>	32,00€
	Crèmeux de pomme de terre Potato creams	

	LIEU JAUNE <i>POLLACK</i>	29,00€
	Céleri rave, pomme verte en texture, sauce émulsionnée au beurre d’agrumes et livèche Celeriac, textured green apple, citrus butter and lovage emulsion	
	ASPERGES, AIL DES OURS ET champignon des prés EN VOL AU VENT <i>ASPARAGUS, WILD GARLIC AND MORELS</i>	28,00€
	Sauce vins jaunes Yellow wines sauce	
	FILET DE CANNETTE EN DEUX CUISSONS <i>duckling filet in two cooking</i>	35,00€
	Texture de patate douce jus de canard, orange sanguine Sweet potato texture, duck juice blood orange	

PLATS / MAIN COURSES		
DISPONIBLES EN MENU, AVEC SUPPLÉMENT / AVAILABLE AS A MENU ITEM WITH A SUPPLEMENT		
	Veau de lait FRANÇAISE RÔTIE (300g) <i>FRENCH ROASTED VEAL CHOP</i>	35,00€ (+5€ si menu)
	Coulis ail des ours, asperges au sautoir, morilles, polenta crémeuse au vin Wild garlic coulis, stir-fried asparagus, morels, creamy wine polenta	
	NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES <i>SNACKED SCALLOPS</i>	35,00€ (+3€ si menu)
	Risotto de lentilles béluga, cécina, émulsion de coquillages Beluga lentils risotto, cecina, shells emulsion	

FROMAGES / CHEESES		Prix à la carte
DISPONIBLES DANS LE MENU 3 TEMPS À LA PLACE D’UN DESSERT / AVAILABLE AS A 3 COURSES MENU ITEM INSTEAD OF A DESSERT		
	SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS MARIE QUATRE HOMME (MOF) <i>MARIE QUATREHOMME’S REFINED CHEESE SELECTION (MOF Best Craftman of France)</i>	12,00€

DESSERTS / DESERTS		Prix à la carte
	LA PÉPITE CHOCOLAT <i>THE CHOCOLATE GEM</i>	12,00€
	Biscuits moelleux et croquant, sauce Manjari 64% Soft and crunchy biscuits, Manjari sauce 64%	
	LE MILLE-FEUILLE <i>THE MILLE-FEUILLE</i>	12,00€
	Feuilletage croustillant, crémeux caramel, pop-corn à la fleur de sel Crispy puff pastry, caramel cream, salted pop-corn	
	LES FRUITS ROUGES <i>THE RED FRUITS</i>	12,00€
	Mousse de riz Basmati, fraises et framboises fraîches, siphon fleur d’oranger Basmati rice mousse, fresh strawberries and raspberries, orange blossom foam	
	LE SABLÉ <i>THE SHORTCAKE</i>	12,00€
	Crèmes citron et noisette, sauce au miel, grains de pollen Lemon and hazelnut creams, honey sauce, pollen grains	