

Notre Bar
« **Le Condé** »
Ouvert tous les jours de 16h à 00h

Diffusion de match sportif
Happy Hour de 17h à 18h
Pianiste les vendredis et samedi soir
Planches à partager

Notre célèbre Brunch dominical
« **Le Craft** »
Le dimanche de 12h à 14h30
(sur réservation)

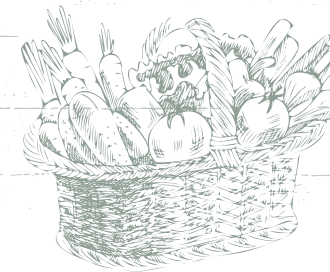
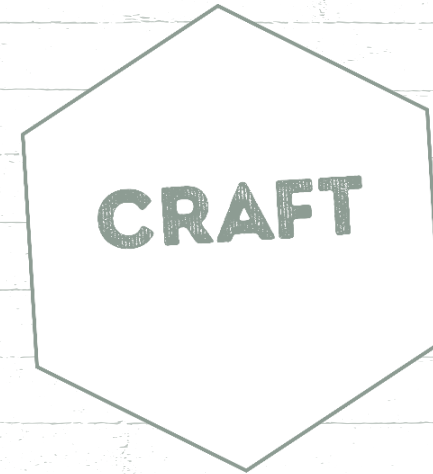
L'étale du marché
Coupe de champagne ou cocktail sans alcool
Boissons chaudes à volonté
55€/personne

Notre restaurant Lounge
« **Le Carrousel** »
Ouvert les vendredis et samedis de 19h à 21h30

Tapas revisité par notre chef
A partager ou 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 dish's 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€

Entrée, plat - Fromage et dessert : 65€

À LA CARTE *(Uniquement au diner)*



ENTRÉES

Foie gras, pomme verte et chartreuse 29,00
(+5€ au menu)

Sériole ikéjilé à la flamme, en tataki,
vinaigrette « tigre qui rit » et variation
de betteraves 35,00
(+3€ au menu)

PLATS

Côte de veau Française (300gr) rôtie,
coulis d'ail des ours, asperges au sautoir
et morilles, polenta crémeuse 35,00
(+3€ au menu)

Noix de saint jacques snackées, risotto de
lentilles beluga et cécina, émulsion
coquillages 35,00
(+3€ au menu)

FROMAGE

Sélection de fromages
Marie Quatre Homme (MOF) 12,00

DESSERT

Le chocolat 12,00



ENTRÉES

Cappuccino d'asperges, œuf parfait et morilles
crémées au vin du Jura 18,00

Cannelloni de homard rafraichi au navet long,
aigre doux kalamansi et huile tagete 19,00

Macaronis gratinés farcis à la ricotta,
épinard et truffe aestivum, sauce mornay 19,00 ✓

PLATS

Paleron de bœuf confit façon Grand-mère
et os à moelle, accompagné d'un crémeux
de pomme de terre 32,00

L'aigle bar, céleri rave et pomme verte en texture,
sauce au beurre d'agrumes et livèche 19,00

Asperges, ail des ours et morilles en vol au vent,
sauce vin jaune 18,00 ✓

DESSERTS

La clémentine 12,00

Le café 12,00

La forêt noire 12,00

