



## COLLECTION D'HIVER DE JOËL VEYSSIÈRE ET SON ÉQUIPE

### ENTREES / STARTERS



#### LE THON JOUE L'ILLUSIONNISTE - THE TUNA

Thon rouge mi-cuit mariné au soja, carottes fumées et coeur de rhubarbe confit  
*Marinated mi-cuit tuna with soy, smoked carrot and rhubarb confit*

26 / 14 €

#### L'INCONTOURNABLE ESQUIMAU DE L'ENTRACTE - THE PENNY BUN ◊

Cèpes en brunoise et en esquimau  
*Eskimo pie and chopped penny bun*

20 €

#### LE FOIE GRAS SE PARE DE SON UNIFORME - THE FOIE GRAS •

Arlequin de foie gras au pain d'épices, gelée aux senteurs de vin chaud  
*Foie gras with Harlequin of gingerbread and mulled wine jelly*

26 €

#### LES LÉGUMES FONT LEUR ENTRÉE SUR LA PISTE AUX ÉTOILES - THE VEGETABLES

Légumes d'hiver glacés sur un biscuit craquant, marmelade de coing  
*Winter vegetables on a thin biscuit, quince marmelade*

18 €



### POISSONS ET CRUSTACÉS / FISH AND SHELLFISH



#### LA LOTTE REVÊT SON HABIT DE LUMIÈRE - THE MONKFISH

Médaillon de lotte nacrée, mosaïque du Saltimbanque, réduction carotte-orange  
*Monkfish medaillon, vegetables mosaic, carrot-orange sauce*

36 €

#### MR LOYAL, SANS COQUILLE - THE SCALLOPS

Noix de Saint-Jacques au gré de Mr Loyal  
*The circus ringleader choice of scallops*

44 / 23 €

#### LE LIEU SE VEUT TERRIEN ET AÉRIEN - THE POLLOCK

Lieu jaune confit sur son tapis de champignons, émulsion végétale  
*Pollock confit and mushrooms, vegetable's emulsion*

34 €

#### LA BELLE DEMOISELLE S'ENTOURE - THE SOLE

Filets de sole grillés ou meunière, douceur de vitelottes acidulées de groseilles  
*Grilled or meuniere sole fillets, blue-violet potato with redcurrant*

62 €



## LES VIANDES / MEAT

LE CANARD A ESSAYÉ D'ÊTRE UN CRACHEUR DE FEU -  
*THE DUCK BREAST FILLET*

30 €

Magret de canard grillé et légèrement fumé au bois de hêtre, mille-feuille de choux frisé  
*Grilled duck breast fillet and slightly beechwood-smoked, Savoy cabbage millefeuille*

LE COSTUMIER FAIT DES ESSAIS - *THE SWEETBREAD*

39 €

Ris de veau braisé, croûte façon mendiant, poire du Curé  
*Braised sweetbread, mendiant crust, pear poached in wine*

LA STAR FAIT SON ENTRÉE - *THE BEEF FILET*

44 €

Filet de boeuf rôti et velours de panais  
*Roasted beef fillet, parsnip mousseline*

L'ESTRADE DES FAUVES - *THE LAMB*

28 / 15 €

Agneau de 7h cuit doucement, chutney de poire Comice et navet boule d'or  
*Lamb longuely cooked, pear chutney and turnip*



## LE VEGETARIEN / THE VEGETARIAN



LE CHAPEAU DU MAGICIEN

20 €

Cocotte de légumes infusés au thé du tigre  
*Vegetables cooked in a casserole, tiger tea infusion*



## LE FROMAGE / CHEESE

LE DRESSEUR ALIGNE SES FAUVES

9 €

Sélection de fromages de nos régions  
*Cheese selection*



## LES DESSERTS / DESSERTS BY BAPTISTE METHIVIER



|   |          |
|---|----------|
| LA MANDARINE JOUE L'ÉQUILIBRISTE - THE MANDARIN ◊   | 14 / 8 € |
| Ecrin d'un baba au chocolat Gianduja, glace à la vanille et fève de Tonka<br><i>Baba in a Gianduja chocolate bubble, vanilla and Tonka bean ice cream</i> |          |
| NOS PÉCHÉS MIGNONS - SOME SWEETS ◊  | 10 €     |
| Comme au cirque, pomme d'amour et barbe à papa<br><i>Candy apple and candy floss</i>  |          |
| COMME UN HAUT DE FORME - ARAGUANI CHOCOLATE ◊   | 14 €     |
| Déclinaison de grands crus chocolat Araguani et pain de Gênes<br><i>Araguani chocolate mousse and sponge cake</i>   |          |
| LE TRÔNE DE PIERROT - THE EXOTIC  | 12 €     |
| Clair de lune aux fruits exotiques et son sorbet<br><i>Exotic fruit bubbles on a thin biscuit, exotic sorbet</i>  |          |
| L'INSTANT GOURMAND - COFFEE AND SWEETS  | 16 €     |
| Quatre douceurs pour accompagner votre café<br><i>Coffee served with four different "homemade" sweets</i>   |          |



- Contenant de l'alcool / *Contains alcohol*
- ◊ Contenant du porc / *Contains pork*

Le choix de nos produits est le fruit d'une étroite collaboration avec nos fournisseurs et nos producteurs locaux. Nous travaillons principalement des poissons de bateaux et des viandes françaises issues de l'élevage raisonné.

*The selection of our products is the result of a close collaboration with our suppliers and local producers. We are working mainly sea fish and French meat from sustainable farming.*

Prix nets, service compris - *Net price tax and service included*