

### Starters

<b>Leek</b> : With salad dressing	22 €
<b>Foie Gras</b> : Jelly coriander, quince	24€
<b>Egg</b> : Breaded with cresson	18€
<b>Haddock</b> : Accras, agrum tartar and celeri	18€

### Fish

<b>Hallibut</b> : With Jerusalem artishoke, sea food	28€
<b>Pumpkin</b> : Gyoza, sea food, bodied broth, seashells tartar	32 €
<b>Squid</b> : Stuffed with herbs and nuts, carrots, oranges, Brussels sprouts	30€

### Meats

<b>Pigeon</b> : With Foie Gras, corn, chorizo and bodied juice	35€
<b>Beef Chuck</b> : Cooked during 15 hours, vegetables, beer and gingerbread	29€
<b>Sweetbread</b> : Cucumber and ginger jelly, stuffed cabbage and parsnip declension	33€

**Vegetables** : ... by Gauthier Rouchaussé 18 €

**Cheese** 10 €

### Dessert:

<b>Rice pudding</b> : Rice foam, and green lemon	12€
<b>Baba</b> : With lemon, lychee and limoncello	12€
<b>Chocolate</b> : Pear and caramel	12 €
<b>Apple</b> : Cooked like « tatin », ginger and caramel cream	12€

Tous nos plats de la carte sont confectionnés avec des produits frais, issus de fournisseurs locaux, sélectionnés en circuit court

**L'instant T** (amuse-bouche, entrée, plat, dessert) **39€**

Only available from Wednesday lunch to Friday lunch

Starter :

Haddock or Egg

Plate :

Hallibut or Chuck Beef

Dessert:

Baba or Chocolate

**Le Coteau** (amuse-bouche, starter, fish , meat, dessert) **62€**

Starter:

Egg, Foie Gras, Haddock or Leek

Fish:

Squid, Pumpkin or Hallibut

Meat:

Sweetbread or Chuck Beef or Pigeon

Dessert:

Baba, Pudding Rice, Chocolate or Apple

**L'insouciance** (tasting with 8 plates) **120€**

Selected by the Chef

*Gauthier Rouchaussé de Mardeuil pour les fruits et légumes, Christophe de « au bord de mer » d'Epernay pour les poissons et crustacés, Vincent Contal pour les farines et les huiles, Patrick Baillet pour les pains confectionnés avec les farines de chez Vincent Contal, Aux Délices Laitiers de Signy l'abbaye pour le lait, la crème, le beurre, Maxime Viellard de Fromentières pour les fromages, M. Lourdeaux de AY et M. Lizon de Pleurs pour les escargots de champagne Laurence Bonnet de Germinon pour les œufs*