

À LA CARTE

ENTRÉES *STARTER*

Terrine de canard campagnarde, chutney de pommes au gingembre, salade d'amandes 2,750
Country-style duck terrine with apple and ginger chutney and almond salad

Saint-Jacques poêlées, œuf poché, risotto aux champignons, sauce aux morilles, petite salade 2,750
Pan-fried scallops with a poached egg, mushroom risotto, morel sauce and a little salad

Sériole kanpachi fumée et marinée gelée de vinaigre balsamique blanc, sauce ravigote à la tomate fraîche 2,750
Smoked and marinated kanpachi amberjack with white balsamic vinegar jelly and ravigote sauce with fresh tomato

Escargots de Bourgogne au beurre persillé, — un classique du terroir (6 pièces servies en petits pots) 2,750
Burgundy snails with parsley butter a classic regional dish (6 pieces served in little pots)

Soupe du jour 990~
Soup of the day

POISSON *FISH*

Filet de Saint-Pierre poêlé, sauce Parmentier, coulis de persil, beurre noisette 3,650
Pan-fried fillet of John Dory with Parmentier sauce, parsley coulis and beurre noisette

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américaine 3,900
Quenelle of sea bass mousseline and scallops à la Lyonnaise, Américaine sauce

VIANDE *MEAT*

Poitrine de porc confite, sauce Apicius, purée de potimarron 3,650
Confit pork belly with potimarron pumpkin purée and Apicius sauce

Bavette grillée, sauce moutarde, champignons poêlés, purée de pomme de terre 4,300
Grilled bavette steak with mustard sauce, pan-fried mushrooms and potato purée

DESSERTS *DESSERT*

Crème brûlée spéciale Paul Bocuse 990
Paul Bocuse's special crème brûlée

Tarte aux pommes, crème glacée au caramel, coulis d'abricot 990
Apple tart with caramel ice cream and apricot coulis

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille 1,450
Traditional rum baba with vanilla ice cream

Taxes compris Tax included