

BAR - ST - DENIS

FALAFELS (3) & TAHINI 9

PÉTONCLE & CITRON CONFIT 20

BAR RAYÉ, ALGUES & RIZ CROUSTILLANT 22

COUTEAUX & TABOULEH 26

JAMBON PERSILLÉ & TOAST 14

EXTRA TOAST 4

PAIN PLAT & LABNEH, PISTACHES & OLIVES 15

EXTRA PAIN PLAT 7

BETTERAVES, RICOTTA, PECORINO 16

CHICHARONNE, CREVETTES, SAUCE À L'OIGNON 16

ESCABÈCHE D'ÉPERLANS 12

ZAMPONE & LENTILLES 18

ENDIVES, AIL DES BOIS & CHEDDAR D'AVONLEA 15

TOPINAMBOURS À LA TRUFFE 40

FRITES & MAYO 9

RAPINI, AIL, NOIX DE PIN, ESPELETTE & ANCHOIS BLANC 14

LOTTE, CHOU DE SAVOIE & SAUCE GRENOBLOISE 26

BOUDIN AUX POMMES & SAUCE VIN ROUGE 22

SAUCISSE DE PORCELET, NAVET AU SIROP D'ÉRABLE 22

SPAGHETTONI AUX BOURGOTS 24

BOURGUIGNON DE MACREUSE & MOELLE 40

PORCELET, PDT FONDANTE & SAUCE ROBERT 42

GÂTEAU CHIFFON & FLAN À L'ÉRABLE 14

CHEESECAKE & GELÉE DE POMME 14

CRÊPES SUZETTE À L'ANANAS 14

MENU POUR TOUTE LA TABLE 70 / PERSONNE

KITCHEN

FALAFELS (3) & TAHINI 9

SCALLOP & PRESERVED LEMON 20

STRIPED BASS, SEAWEED & CRISPY RICE 22

RAZORCLAMS & TABOULEH 26

JAMBON PERSILLÉ & TOAST 14

EXTRA TOAST 4

FLAT BREAD, LABNEH, PISTACHIO & OLIVES 15

EXTRA FLAT BREAD 7

BEETS, RICOTTA, PECORINO 16

CHICHARONNE, SHRIMPS WITH ONION SAUCE 16

ÉPERLANS ESCABÈCHE 12

ZAMPONE & LENTILS 18

ENDIVES, RAMP VINEGAR & AVONLEA CHEDDAR 15

JERUSALEM ARTICHOKE & TRUFFLES 40

FRIES & MAYO 9

RAPINI, GARLIC, PINE NUTS & WHITE ANCHOVIES 14

MONKFISH, SAVOY CABBAGE & SAUCE GRENOBLOISE 26

BOUDIN WITH APPLES AND RED WINE SAUCE 22

PORK SAUSAGE, RUTABAGA WITH MAPLE SYRUP 22

SPAGHETTONI WITH WHELKS 24

BOURGUIGNON OF MACREUSE & MARROW 40

PIGLET, POMME DE TERRE FONDANTE & 'SAUCE ROBERT' 42

LEMON CHIFFON CAKE & MAPLE FLAN 14

CHEESECAKE & APPLE JELLY 14

PINEAPPLE CRÊPES SUZETTE 14

MENU FOR THE TABLE 70 / PERSON