

MENU BISTRO 40 €/PERS.

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Saumon façon gravelax mariné betteraves / Agrumes

Gravelax-style salmon marinated in beetroot and citrus fruits

OU/OR

Pressé de gibier et foie gras

Mâche à l'huile de noix – Condiments oignon moutarde

Pressed game and foie gras

Lamb's lettuce with walnut oil – Onion and mustard condiment



Risotto Arborio crémeux aux pleurotes

Sot l'y laisse confit au jus – Copeaux de vieux parmesan

Creamy Arborio risotto with oyster mushrooms

Confit sot l'y laisse in sauce – Old parmesan cheese shaving

OU/OR

Poisson retour de pêche

Gnocchi citronné – Fraicheur de choux – Sauce beurre blanc

Fish of the day

Lemon gnocchi – Cabbage in salad – Beurre Blanc sauce



Fromages affinés de la région (10 €/sup.)

Regional cheeses selection (10 € extra cost)



Perle du Japon au lait de coco – Crémeux passion – Salade Exotique

Tapioca with coconut milk – Creamy passion fruit – Exotic fruit

OU/OR

Crémeux chocolat / Tonka – Ganache praliné – Streusel noisette

Chocolate / Tonka bean cream – Praline ganache – Hazelnuts streusel

MENU COCOTTE 32 €/PERS

PLAT, DESSERT

La cocotte du moment, un retour aux sources de la table d'en face...

Un plat unique avec accompagnement servi en plat « cocotte »
suivi d'un dessert



The “cocotte” of the moment, a return to the roots of the first table of
Olivier Leflaive in front of the square.

A single dish served as a “cocotte” followed by a dessert.



Une fiche des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de
produits bruts. Viandes d'origine France.

Tous nos prix s'étendent TTC service compris.

An allergen sheet is available on request from our servers.

This menu is prepared in our kitchens with seasonal local produce.

Meats are French origin.

All our prices include VAT, service included.



CODE WIFI:

CVL_Valentin16