



ENTREES – APPETIZERS

Salade mixte de l'Esprit	21
Mix green and vegetables salad	
Tartare de thon jaune au Yuzu, sorbet pomme	24
Yellowfin tuna tartar with yuzu, apple sorbet	
Foie gras mi- cuit poire et Coing	26
Foie gras "terrines" with Pear	
Carpaccio de Saint Jacques et asperges	27
Sea Scallops Carpaccio	

Raviole de Champignons, Gambas Rôties

27

Mushrooms Ravioli and Roasted Shrimps

Foie gras poêlé, à la Rhubarbe

28

Seared Foie gras, with Rhubarb



PLATS – MAIN COURSES

Filet de Sole Rôtie et Raviole de légumes 38

Roasted Sole Filet, Vegetables Ravioli

Calamars Grillés et Arancini 28

Grilled Squids with Arancini

Saint Jacques Façon « Rossini »aux Artichauts 36

Sea scallops “Rossini” with Artichoke

Filet de bœuf , mille-feuille pommes de terre champignons 38

Beef filet, roasted Potatoes and Mushrooms

Ris de Veau, Langoustine, Topinambours et Shiitakes 36

Roasted Sweet Bread with Langoustine, Jerusalem Artichoke

Echine de Cochon Noir Grillée 42

Black Pork Loin