



RESTAURANT DE GASTRONOMIE
JOVIALE

BISTRO AVEC SALLE À L'ÉTAGE
VUE SUR LA MADELEINE
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DÉJEUNER ET DÎNER
RÉSERVATIONS CONSEILLÉES

*Bistro with room upstairs · Direct view on La Madeleine
open Tuesday to Saturday · Lunch and dinner
reservations recommended*

Menu du jour · 39€ / personne
Sélection du Chef

Chef's choice

Entrée
Starter
+
Plat
Main
+
Dessert
Dessert

La cuisine joviale · 60€ / personne

Petites assiettes à partager
pour l'ensemble de la table

Small plates to share for the table

3 entrées, 3 plats, 1 fromage et 2 desserts
sélectionnés par notre Chef, à partager entre les convives

*3 starters, 3 main courses, 1 cheese and 2 desserts
selection by our Chef*

Carpaccio de Saint-Jacques, 25€
endives, orange sanguine et huile d'herbes
Scallops, chicory, blood orange and herb oil.

Betteraves confites 19€
chèvre cendré et vinaigre lambruscum
Beetroots and ashed-goat cheese, lambruscum vinegar

Poireaux vinaigrette à la truffe 32€
huile de poireau
Leeks with truffle vinaigrette and leek oil

Croque-truffe 45€
Croque-Monsieur and black truffle

Belle entrecôte, sauce Bercy 35€
Rib steak, Bercy sauce

Tartare de bœuf au plateau 35€
Beef Tartare and seasoning

Volaille, sauce suprême truffée 45€
Our local poultry, suprême sauce with black truffle

Carottes rôties 19€
purée de carotte, huile des fanes, croustillant des peaux
condiment citron et émulsion curry-citronnelle
Roasted carrots and carrot purée, crispy carrot skins, lemon
condiment and curry-cilantro emulsion

Sélection de Fromages 20€
Cheese selection from our region

Millefeuille 14€
Millefeuille, french pastry

Asperges blanches et mimosa d'œuf 19€
mayonnaise à l'oseille
White asparagus with egg mimosa, mayonnaise
and sorrel

Soupe d'artichaut Camus 20€
au basilic thaï, croutons, crème montée et huile de basilic thaï
Artichoke Camus soup with thai basil
croutons, whipped cream and thai basil oil

Lieu jaune rôti, sabayon verjus 35€
Roasted pollock, verjus sabayon

Sole meunière, sauce Grenobloise 45€
Sole cooked meunière, Grenobloise sauce

Accompagnements supplémentaires 8€
Frites, légumes de saison, purée de pomme de terre
ou salade
French fries, local vegetables, mashed potatoes or salad
Purée, supplément truffe +10€

Opéra 16€
Opéra, french pastry

Eclair au chocolat & grué 16€
Chocolate éclair