

## ENTREES

- *Tataki de thon, sésame et sauce teriyaki* 22€  
*Tuna Tataki with sesame and teriyaki sauce*
- *Asperges vertes, oeuf mollet et croustillant au comté* 21€  
*Green asparagus, soft-boiled egg, and crispy Comté cheese*
- *Poireaux cuit à la flamme en vinaigrette, magret de canard fumé* 24€  
*Flame-grilled leeks in vinaigrette, smoked duck breast*

## PLATS

- *Epaule d'agneau confite, jus truffé et ratatouille* 36€  
*Confit lamb shoulder, truffle jus, and ratatouille*
- *Dos de lieu noir, asperges et risotto de petit épautre* 33€  
*Black pollock fillet, asparagus, and spelt risotto*
- *Chou fleur rôti, purée de pois chiche, sauce chimichurri* 30€  
*Roasted cauliflower, chickpea purée, chimichurri sauce*

## DESSERTS

- *Assiette de fromages* 18€  
*Cheese plate*
- *Tiramisu au champagne, framboise et biscuits roses de Reims* 14€  
*Champagne, raspberry, and Reims pink biscuit tiramisu*
- *Soupe de fraises, glace yaourt et menthe fraîche* 14€  
*Strawberry soup, yogurt ice cream, and fresh mint*

