

LES SNACKS

Almonds	65
Olives	65
Anchovies, toast & lemon	150
Three cheeses	165
Charcuterie plate	185
Mixed plate	250
Jesus Basque	95
Green salad	65

LES APÉRITIFS

Champagne	210
Prosecco	170
Helles Lager	75
Cider Brut	85
Negroni	145
Dry Martini	145
Antilope 0,0%	125
Antidote 0,0%	125

LE MENU

Your choice of
starter, pasta, main course & dessert.

7 4 5

LES ENTRÉES

Chanterelles, laguiole sablé & corn	195
Grilled green beans, coriander seed beurre blanc & coriander flower	180
Red beets, gemsalad, crème crue & trout roe.....	190
Tuna crudo, tomatoes, capers & preserved lemon	195
Tartar de bœuf provençal.....	195

LES PÂTES

Fermentata 'cacio e pepe'	195/265
Spaghetti pistou	195/265
Agnolotti filled with ricotta, mint & sage	245

LES PLATS

Coco de Paimpol, zucchini, tomato caramel & cherry tomatoes	335
Mackerel, leek, carrot & bronze fennel.....	415
Kintoa pork neck, swiss chard, celery, spring onion, cornichon & jus	425

Please let us know of any allergies.