

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
Draft beer.....	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 & comté	195
Green beans salad, coriander seed, parsley & coriander flower	180
Red beets, gemsalad, crème crue & trout roe.....	185
Tuna crudo, fennel, chili & preserved lemon	195
Tartar de bœuf provençal.....	195

LES PÂTES

Fermentata 'cacio e pepe'	195/265
Rigatoni with ragù Genovese & thai basil	195/265
Agnolotti filled with pumpkin, rosemary, sage & jus.....	245

LES PLATS

Coco de Paimpol, zucchini, tomato caramel & tomatoes	335
Halibut, yellow beets, crown dill & beurre blanc.....	415
Côte de bœuf, corn, porcini, radicchio & jus	425

Please let us know of any allergies.