

Fines tranches de Cecina Wagyu 32
Coupe de Ruinart Blanc de Blancs 36

Artichaut vinaigrette 16 €	Omelette plate aux cèpes 32 €
Tartelette champignons, Jaune d'oeuf & Parmesan affiné 32 €	Rigatoni aux morilles, Cecina de Galice 32 €
Œuf mayonnaise 11 €	Cuisses de grenouille juste ail & persil 35 €
Belle laitue, huile d'olive, citron 16 €	Saumon miso gingembre sésame 34 €
Cru de thon épicé et avocat frais... 26 €	Poulpe grillé, petits légumes, olives de Kalamata & chorizo 38 €
Poireaux & vinaigrette 16 €	Spaghetti au homard bisque, tomates cerises et pignons... 56 €
Salade de légumes d'été, huile d'olive, balsamique 20 €	Sole meunière... selon arrivage 68 €
Os à moelle "Gouttière", pain Poujauran 22 €	Le tartare brasserie 26 €
Gambas cru "OSO" en carpaccio & vinaigrette Passion 25 €	Escalope de veau pané comme à la maison 32 €
6 Beaux Bourgogne 22 €	Confit de canard des Landes & pommes grenailles 34 €
Saumon fumé norvégien, crème double et blinis 26 €	Foie de veau "Petit Lutétia" 32 €
Foie gras de canard "Fontaine de Mars" 34 €	Cocotte de poulet aux morilles 40 €
<i>Verre de Sauternes Carmes de Riussac 2018 16 €</i>	Poivre extra dans le filet 44 €

Frites maison, haricots-verts extra frais, purée maison,
légumes du moment, tombée d'épinards, riz parfumé 9 €

Les fromages de la maison Quatrehomme 22 €
(Comté 24 mois, Bleu du Vercors, Tonnelet de la Tarentaise)

Crème brûlée à la vanille Bourbon 13 €
Ile flottante "Fontaine de Mars" 14 €
Fine aux pommes 15 €
Profiteroles, sauce chocolat 16 €
Mousse au chocolat pour 2,3 ou 4 20 €
Pavlova aux fruits rouges 22 €
Assiette de fruits rouges 24 €
Glace minute vanille Bourbon 10 €
Sorbet minute mangue & passion 12 €
Fruits glacés des voisines "Fruttini" 14 € la pièce
(Passion **ou** nectarine)

Espresso Martini 18 €