

# II/4, faubourg I,

*Avec l'envie de vous offrir le meilleur du pain, notre Chef Boulanger, Matthieu Favier, vous invite à partager le Pain Vivant 100% naturel, fait avec des blés anciens de collection et d'exception, moulus dans notre moulin, au Bristol Paris*

## LES ENTRÉES

Soupe de tomate ananas et mangue, stracciatella, émietté de King crabe à l'huile de basilic

49 €

Tarte d'escargots et champignons des bois à la noisette du Piémont, émulsion d'ail doux


49 €

Pâté en croûte de canard et foie gras, betterave fumée et marinée

48 €

Salade de petit maraîcher, copeaux de Parmesan, vinaigrette à la truffe noire

42 €

Daurade marinée gravelax, vinaigrette au jus de carotte, coriandre et passion 

54 €

Raviole de jaune d'œuf fumé, poireau et livèche, consommé de champignons

45€

Entrée du jour (au déjeuner uniquement)

32€



---

## LES POISSONS

---

Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive, déclinaison de choux-fleurs, jus de carottes aux épices douces 🍴

69 €

Biscuit moelleux de bar, sauce crémée au Noilly Prat, riz pilaf 🍴

62 €

Homard bleu, pâte Candele farcie de légumes, bisque à l'estragon

79 €

Sole de nos côtes à la plancha, pousses d'épinard, huile d'olive vierge aux câpres et citron 🍴

98 €

---

## LES VIANDES

---

Rond de veau en croûte de parmesan et lard fumé, légumes confits, jus infusé au foin

70 €

Tartare de boeuf taillé au couteau, relevé aux anchois et pommes gaufrettes 🍴

49 €

Plat du jour (au déjeuner uniquement)

49 €

Vol-au-vent de ris de veau et langoustine, salsifis et girolles au vin jaune

78 €

Agneau en déclinaison, légumes sautés à crue à la barigoule, jus d'un Navarin

68 €

Volaille de Bresse rôtie en deux services, pommes darphin aux aromates  
Salade frisée au vinaigre de Xérès (2 personnes)

160 €



# SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

## Entrées

Soupe de tomate ananas et mangue, straciatella à l'huile de basilic

49 €

Tarte champignons des bois à la noisette du Piémont, émulsion d'ail doux

42 €

## Plats

Déclinaison de choux-fleurs, jus de carottes aux épices douces 🌱

42 €

Légumes sautés à crue à la barigoule, tombée de jeunes pousses à l'huile de curry

40 €



100% végétalien 🌱

Sans Gluten 🌾



# MENU DÉGUSTATION

*Vincent Schmit est heureux de vous présenter notre menu dégustation, disponible pour le déjeuner et le dîner.*

*Notre menu dégustation est à choisir pour l'ensemble de la table.*



Soupe de tomate ananas et mangue, straciatella,  
émietté de King crabe à l'huile de basilic

Homard bleu, pâte Candele farcie de légumes, bisque à l'estragon

Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive, déclinaison de choux-fleurs,  
jus de carottes aux épices douces

Agneau en déclinaison, légumes sautés à crue à la barigoule, jus d'un Navarin

Dans l'esprit d'un Mont-blanc aux poires et mandarines

170€ (hors boisson)



---

## LES FROMAGES

---

Fromages affinés de notre cave

25 €

---

## LES DESSERTS

---

Dans l'esprit d'un Mont-blanc aux poires et mandarines

27 €

Baba au limoncello, sorbet aux herbes, marmelade citron

27 €

Ananas rôti aux épices, crumble à la noix de coco et sorbet coco

27 €

Soufflé au chocolat, glace cognac

27 €

Notre millefeuille à la vanille Bourbon, caramel au beurre salé

27 €

Dessert du jour (au déjeuner uniquement)

27 €



---

## BOISSONS CHAUDES

---

Café

12 €

Thé, Infusion

18 €

---

## DIGESTIFS

---

L'équipe de Sommellerie se tient à votre disposition pour un digestif.



100% végétalien 

Sans Gluten 

*Tous nos cafés et thés sont issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable.*

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Les viandes sont d'origine française*

*Taxes et service compris – TVA 10%*



## NOS PRODUITS

*Carte élaborée par notre chef Vincent Schmit, avec l'envie de vous offrir les meilleurs produits pour partager des plats aux saveurs uniques.*



Les légumes bio de Christophe Latour dans le Lot-et-Garonne

Le parmesan des Montagnes de Parme DOP importé par Franco Gulli

La sole de Claude Raffin à Saint-Gilles-Croix-de-Vie

La volaille jaune par la Maison « Dumas », provenance Périgord noir

La selle d'agneau par JA Gastronomie, provenance Angers

La côte de boeuf « Noire de Baltique » par JA Gastronomie, provenance Pologne

Le boeuf pour le tartare des Boucheries Nivernaises

Le pigeon de l'Orléanais et du Gâtinais

La truffe noire Le Monde de la Truffe

Le beurre issu de la ferme du Bourg Groux par la Maison Viard Père & Fils

Les blés anciens de Roland Feuillas à Cucugnan

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Les viandes sont d'origine française, irlandaise et allemande*

*Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes présents dans nos plats  
ainsi qu'une carte de plats pour un régime sans gluten ou végétarien*



# II4, faubourg 1'

Ouvert du lundi au vendredi  
12h - 14h | 19h - 22h

Ouvert samedi et dimanche  
19h - 22h