

À partager
Servis avec crème, blinis & toast

Tarama à la truffe

15

Oeuf de saumon

25

Tarama blanc

12

CRUS & MARINÉS

Saint-Jacques
en sashimi, nori, sésame

25

Yellowtail
tiradito, zaatar, oxalis violet

26

Bar
à l'italienne

27

PIZZE TRUFFE *melanosporum, crème, pâte fine à la semolina, riquette*

29

DE NOS JARDINS

BETTERAVE / & BURRATA
vinaigrette aux fruits secs

13-21

POTIMARRON
en fin velouté servi dans sa « Patidou »

17

LA LAITUE CASTELFRANCO / & CRABE
vinaigrette d'agrumes

13-39

LE CHOU-FLEUR
rôti, coriandre, condiments et citron noir d'Iran

14

POUSSES D'ÉPINARDS & TRUFFE
en salade, jeune parmesan & crispy

19

CÉLERI
en rémoulade rafraîchi au wasabi

14

KALE
quinoa, avocat, grenade

16

TRADITION FRANÇAISE

ESCARGOTS DE LA MAISON VALENTIN
beurre & persil

26

FOIE GRAS DE CANARD
« fait maison », pain toasté

25

GRENOUILLES
poêlées meunière en jambonette

16

JAMBON PRINCE DE PARIS
pain, beurre

18

COUTEAUX
gratinés en persillade

21

LE NOIR DE BIGORRE
taillé en fins copeaux

35

SUR LE POUCE ...

CÔTE DE VEAU
rôtie, champignons de nos sous-bois

45

TARTARE DE BOEUF
filet taillé au couteau & condiments

24

FILET DE BOEUF
crème au poivre

49

VOLAILLE FERMIÈRE
rôtie et son jus

25

PÂTES

RAVIOLES
truffe & ricotta

34

GRATINÉ « TAGLIOLINI »
au parmigiano & pata negra

28

SPAGHETTI KING CRAB
tomates fraîches & basilic

42

SAVEURS IODÉES

Servies avec toast, vinaigre & échalotes

5 Belon « 000 »
triple 0, de Bretagne

48

3 Gillardeau & caviar français
caviar baeri, bassin d'Arcachon

45

5 Gillardeau N°2
spéciales d'Oléron

38

Servis avec crème, blinis & toast

Baeri Uruguay
la meilleure ferme d'Amérique du sud
40GR-130 / 100GR- 325

Saumon fumé Écossais
classique

29

Saumon fumé Wester Ross
élevé aux oeufs de saumon sauvage

32

FERMES, PÂTURAGES & MERS

LIEU JAUNE DE LIGNE
citron, coriandre, vierge d'agrumes

29

SAUMON BIO
oeufs de saumon, sauce au beurre blanc champagne

32

NOIX DE SAINT-JACQUES
simplement rôties

36

SOLE
meunière, au beurre breton

69

LES INCONTOURNABLES

BURGER VÉGÉTAL
beyond the meat

23

CLUB SANDWICH POULET
classique

22

EGGS BENEDICT
sauce hollandaise, bacon ou saumon fumé

24-29

FROMAGES

COMTÉ 7 CAMEMBERT 8 CABÉCOU 7 SAINTE-MAURE-DE-TOURAINÉ 11

DESSERTS

LA GRENADE DES JARDINS DU PRESBOURG 25

LE GÂTEAU AUX DEUX CHOCOLATS 18

MILLE-FEUILLE, VANILLE BOURBON 19

LE VRAI TIRAMISÙ 17

TARTE POIRE CONFITE AU MIEL 12

LE FLOCON CITRON MERINGUÉ 17

L'ANANAS VICTORIA , SORBET AUX HERBES 16

GLACES

CHOCOLAT, STREUSEL CACAO 12

VANILLE & MORCEAUX DE COOKIES 13

CARAMEL BEURRE SALÉ & NOISETTE 12

& SORBETS

MANGUE, PASSION 13

CITRON & MERINGUE CRAQUANTE 12

FROMAGE BLANC & GRANOLA MAISON 11

LES JARDINS
DU PRESBOURG