

# LA CARTE

“

Notre cuisine s'ancre dans les grands classiques français  
Que nous revisitons avec justesse et légèreté  
Portée par les saisons, guidée par le goût  
Elle cherche l'épure sans jamais trahir la tradition  
Chaque assiette célèbre le produit, le souvenir, et l'instant

Our cuisine is rooted in the great French classics  
Reimagined with finesse and lightness  
Guided by the seasons and driven by flavour  
It seeks purity without ever betraying tradition  
Each plate honours the ingredient, the memory, and the moment

Chef Guillaume Delaporte

## Entrées

L'Iconique Soupe à l'Oignon de ma mamie 19  
My Grandma's Iconic French Onion Soup

Les Escargots poêlés, Siphon aérien à l'Ail doux et Fondue d'épinards 20  
Pan-Seared Snails, Light Garlic Foam and Spinach Fondue

Le Poireau Croquant en vinaigrette et Flocons de jaune d'œuf 15  
Crunchy Leek, Light Vinaigrette and Cured Egg Yolk Flakes

L'Authentique Terrine Maison 18  
The Authentic Homemade Terrine

Gravlax de Bœuf Maison, Jeunes pousses et sa Sauce tartare 19  
House-Cured Beef Gravlax, Baby Greens and Tartare Sauce

Foie Gras de Canard Poêlé, Jus de viande et Compotée de datte au yuzu 27  
Pan-Seared Duck Foie Gras, Meat Jus and Date Compote with Yuzu

## Plats

Bœuf Bourguignon à l'Ancienne, Lardons, mijoté lentement avec amour 33  
Old-Fashioned Beef Bourguignon, bacon, slow-cooked with love

La Pêche du Jour, selon l'arrivage, Garniture au choix et Jus léger 35  
Catch of the Day, According to Market Availability, Choice of Garnish

Tentacules de Poulpe Rôti, Sauce vierge exotique et Risotto crémeux 36  
Roasted Octopus Tentacles, Exotic Vierge Sauce with Creamy Risotto

Épaule d'Agneau Confite Longuement, Garniture au choix et Beurre rouge 37  
Slow-Braised Lamb Shoulder, Choice of Garnish and Red Butter

La Véritable Sole Meunière, Beurre noisette, Citron et Garniture au choix 58  
Classic Sole Meunière, Brown Butter, Lemon and Choice of Garnish

L'Entrecôte maturée du Bon Accueil, et pommes frites dorées 55  
Bon Accueil's Rib-Eye Steak, Dry-Aged, cut from the côte, with French fries  
→ Extra foie gras poêlé +15

## Garnitures

Légumes glacés au Jus de viande 8  
Vegetables Glazed with Meat Jus

Pommes frites dorées 8  
Golden French Fries

Purée de pommes de terre maison 8  
Homemade Mashed Potatoes

Riz pilaf 8  
Pilaf Rice

## Desserts

La Poire Fondante en Feuilleté Croustillant Caramélisé 14  
Melting Pear in Crispy Caramelised Puff Pastry

Pavlova Exotique, Kiwi, Mangue et Ananas et Crème à la Vanille 15  
Exotic Pavlova, Kiwi, Mango, Pineapple and Vanilla Cream

Mousse au chocolat d'enfance onctueuse, nuage de chantilly légère 14  
Silky nostalgic chocolate mousse, topped with a light whipped cream cloud

La Crème Brûlée du Moment, Caramel Croquant à la Cassonade 14  
Seasonal Crème Brûlée with Crunchy Caramelized Sugar

Mille-Feuille Revisité, Crème Pâtissière Infusée du Moment 15  
Revisited Mille-Feuille, Seasonal Infused Pastry Cream

Profiterole mythique à la vanille, sauce au chocolat 15  
The Classic Vanilla Profiterole, warm chocolate sauce

Glaces artisanales au choix — 1 boule 6, 2 boules 10  
Artisanal Ice Cream — 1 scoop 6, 2 scoops 10  
(Sélection selon arrivage)  
(Chef's selection)

Merci de nous informer de toute allergie  
Please inform us of any food allergies