

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

Entrées

L'Iconique Soupe à l'Oignon de ma mamie 20
My Grandma's Iconic French Onion Soup

Les Escargots poêlés, Siphon aérien à l'Ail doux et Fondue d'épinards 21
Pan-Seared Snails, Light Garlic Foam and Spinach Fondue

Le Tartare de Truite, Fraîcheur Méditerranéenne et Sauce Aigrelette 24
Trout Tartare, Mediterranean-Inspired Garnish and Tangy Vinaigrette

L'Authentique Terrine Maison 19
The Authentic Homemade Terrine

Salmorejo Velouté estival, Jambon Cru Croustillant et Huile de Noisette 17
Velvety Summer Salmorejo, Crispy Cured Ham and Hazelnut Oil

Foie Gras de Canard Poêlé, Jus de viande et Compotée de datte au yuzu 31
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 37
Roasted Octopus Tentacles, Exotic Vierge Sauce with Creamy Risotto

Les Côtelettes d'Agneau, Sauce Grenobloise, Croûtons dorés et Câpres 45
Lamb Cutlets, Grenobloise Sauce, Crispy Golden Croutons and Capers

La Véritable Sole Meunière, Beurre noisette, Citron et Garniture au choix 75
Classic Sole Meunière, Brown Butter, Lemon and Choice of Garnish

L'Entrecôte maturée du Bon Accueil, et ses pommes frites dorées 55
Bon Accueil's Rib-Eye Steak, Dry-Aged, cut from the côte, with its French fries
→ Extra foie gras poêlé +18

Garnitures

Légumes du jour 8
Vegetables of the Day

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 Feuilletée, Compote de Poires au Romarin et Meringue 16
Puff Pastry Pear, Rosemary Pear Compote and Italian Meringue

La Tartelette Citron, Crèmeux Citron et Meringue Italienne 16
Lemon Tartlet, Lemon Curd and Toasted Italian Meringue

Mousse au chocolat d'enfance onctueuse, nuage de chantilly légère 16
Silky nostalgic chocolate mousse, topped with a light whipped cream cloud

La Crème Brûlée du Moment, Caramel Croquant à la Cassonade 16
Seasonal Crème Brûlée with Crunchy Caramelized Sugar

Mille-Feuille Revisité, Crème Pâtissière Infusée du Moment 17
Revisited Mille-Feuille, Seasonal Infused Pastry Cream

Profiterole Mythique à la Vanille, Sauce au Chocolat Chaude 16
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