

Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas, pickles de légumes 26
Arnaud Nicolas pâté en croute, pickled vegetables

Huîtres de Kermancy, par six 38
Oysters from Kermancy, six pieces

Tourteau de Roscoff croustillant aux céréales 32
Crispy crab from Roscoff breaded with grains

Tempura de fleurs de courges, aioli 26
Gourd flower tempura, aioli

Ravioles de bœuf et foie gras, fin bouillon d'un pot-au-feu 38
Beef & foie gras ravioli, delicate pot-au-feu broth

Feuille à feuille de poireau, jaune d'oeuf, vinaigrette truffée 34
Leek feuille à feuille, egg yolk, truffle vinaigrette

Soupe d'oignons paille gratinée au Comté 34 mois 32
French onion soup gratinated with 34-month matured Comté

Gravlax de saumon, radis et coriandre 36
Salmon gravlax, radish & coriander

Foie gras de canard des Landes, coings acidulés 38
Duck foie gras from Landes, tangy quince

Salade façon niçoise 38
Niçoise salad

Salade de grosses crevettes au sautoir & avocat, sauce cocktail 46
Seared large shrimp & avocado salad, cocktail sauce

Salade César de volaille «Culoiselle» 42
'Culoiselle' chicken Caesar salad

Salade de homard bleu, vinaigrette truffée 70
Blue lobster salad, truffle vinaigrette



PLATS MAIN COURSES

Cabillaud, artichauts, marinière à notre façon <i>Cod, artichokes, marinière our way</i>	58
Sole meunière, pousses d'épinard à peine tombées <i>'Sole meunière', quick-sautéed spinach leaves</i>	120
Gnocchettis au homard bleu & estragon <i>Lobster & tarragon gnocchettis</i>	95
Suprême de volaille «Culoiselle» au vin jaune, pressé de topinambour <i>'Culoiselle' chicken breast with vin jaune & Jerusalem artichoke layers</i>	48
Filet de bœuf de la ferme des Belles Robes, tagliatelles de pommes de terre, sauce foyot <i>Beef tenderloin from Belles Robes farm, tagliatelle potatoes, Foyot sauce</i>	70
Côte de cochon du Pays Basque à la charcutière, pomme purée <small>POUR DEUX PERSONNES</small> <i>Charcutière-style pork chop from Pays Basque, potato purée <small>FOR TWO</small></i>	135
Risotto aux champignons de saison (supplément truffe 10g 60€) <i>Seasonal mushroom risotto (add black truffle 10g 60€)</i>	38
Cookpot de légumes et fruits d'automne <i>Cookpot of autumn vegetables & fruits</i>	36

GARNITURES
SIDE DISHES

Mesclun du Perche <i>Mixed salad leaves</i>	10
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur <i>Sautéed spinach leaves, with butter or steamed</i>	10
Légumes de saison sautés ou vapeur <i>Seasonal vegetables, sautéed or steamed</i>	10
Pommes de terre, frites ou purée <i>Potatoes, french fries or mashed potatoes</i>	10
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	10

INTEMPOREL TIMELESS

Escalope de veau Grain de soie à la milanaise, salade <i>Milanese-style Grain de soie veal escalope, salad</i>	38
Croque-monsieur jambon Prince de Paris et Comté, salade <i>Comté & Prince de Paris ham croque-monsieur, salad</i>	38
Sandwich 228, salade <i>228 signature sandwich, salad</i>	38
Club sandwich au poulet, frites <i>Chicken club sandwich, french fries</i>	48
Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, french fries</i>	42
Fish & chips <i>Fish & chips</i>	38

FROMAGES
CHEESES

Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	25
--	----

DESSERTS

Café <i>Coffee</i>	25
Citron noir <i>Black lemon</i>	25
Cabosse <i>Cocoa pod</i>	25
Orange <i>Orange</i>	25
Tarte noisette <i>Hazelnut pie</i>	25
Big Brest Pistache <i>Pistachio Big Brest</i>	22