



Rôti du samedi

לחם מחמצת, חמאת אסקרגו
ורטטוי משאווייה

28

דג נא חמאה חומה

64

טרטר בקר

66

פאלט טופינמבור - ארטישוק
ירושלמי כשורש צלוי,
קציפה וצ'יפס

74

שברה שו - חסות בויניגרט זעתר, פרוסת
מחמצת עם דבש, צלויה עם גבינת שברה

64

פטה כבד, קולי פירות יער,
בריוש קלוי

68

אנילוטי וישסואז - כיסוני אנילוטי
ממולאים קרם תפו"א, כרישה מקורמלת
ופקורינו ברוטב וישסואז ואגוזי לוז קלויים

74

פילה דג צרוב על כרישה
עם המון בר בלאן

118

ז'ו דה באף - לחי עגל ברוטב ז'ו
על קרם פירה

135

רגל חזיר בצליה ארוכה, ברוטב טולוז
ציר תפוחים שמנת חרדל וגראטן דופינואז
של תפו"א ותפוחי עץ (מנה זוגית)

196

אסאדו ברוטב יין אדום מצומצם
וקרם פירה (מנה זוגית)

196

עוף מעושן ברוטב וולוטה לימון וטרגון,
עם מיני תפו"א צלויים בשומן בקר ותימין

122

כל שבת צהריים 12:00-17:00



Rôti du samedi

Sourdough bread, escargot butter
and ratatouille mashawiya

28

Beef Tartare

66

Chèvre Chaud – Grilled, honey
glazed sourdough topped with
warm goat cheese, served with
za'atar vinaigrette lettuce

64

Agnolotti Vichyssoise – Handmade
agnolotti filled with creamy potato,
caramelized leek, and pecorino, in a
vichyssoise sauce

74

Raw fish, brown butter

64

Palette Topinambour – Jerusalem
artichoke three ways: roasted, foam,
and crispy chips

74

Pâté de foie, coulis de fruits rouges,
brioche toastée

68

Seared fish fillet on roasted leeks,
in lots of beurre blanc

118

Joue de Bœuf – braised veal cheek in joue sauce,
served on silky potato purée

135

Pork knuckle à la Toulousaine, apple cream
& mustard sauce, gratin dauphinois
of potato and apple (for 2p)

196

Asado, jus de vin rouge,
creamy potato purée (for 2p)

196

Poulet fumé Smoked chicken in lemon & tarragon
velouté sauce, served with roasted baby potatoes
cooked in beef fat and thyme

122

Every Saturday 12:00–17:00