

## LES ENTREES

Œufs mimosa croquant de cœur de sucrose*	8
<i>Mimosa eggs with heart of young green salad</i>	
Veloute de saison*	10
<i>Seasonal's vegetable cream soup</i>	
Sabayon de crevettes roses au Chablis, croustillant de lard	12
<i>Prawns Zabaglione cream with Chablis and crusty bacon</i>	
Fricassée d'escargots et champignons, nuage de crème d'ail*	12/24
<i>Fricassee of snails and mushrooms with garlic cream emulsion</i>	
Œuf poché en crème de Morilles*	14
<i>Poached egg with cream of Morel</i>	
Sardines à l'huile "JC David" millésimées 2014 et pains toastés	10
<i>Vintage 2014 "JC David" sardines in oil and grilled bread</i>	
Terrine de foie gras de canard maison, compotée d'oignons	19
<i>Homemade terrine of duck's foie gras, and onions preserve</i>	
Les six escargots de Bourgogne (ou la douzaine)	12/24
<i>Six snails with parsley and garlic butter (or by 12)</i>	

\*Mets sans gluten/ gluten free

### PRIX NETS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002,  
le restaurant « Paul » et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes.

## LES PLATS

Traditionnelle blanquette de veau riz pilaf <i>Traditional veal stew in white sauce with pilaf rice</i>	21
Joue de bœuf confite au vin rouge, pommes grenailles et champignons <i>Stewed ox beef with red wine, potatoes and mushroom</i>	24
Carré d'agneau roulé au lard, polenta aux olives, raisins secs et basilic <i>Medallions of lamb with bacon, polenta with olives, raisins and basil</i>	25
Filet de bœuf Rossini, purée maison <i>Fillet of beef Rossini, homemade purée</i>	34
Foie de veau à la plancha au miel et framboise, purée maison <i>Panfried calf's liver on a plancha with honey and raspberries, homemade purée</i>	24
Ravioles de volaille aux champignons, émulsion aillée <i>Small ravioli with chicken and mushrooms, garlic emulsion</i>	20
Traditionnel tartare de bœuf Charolais ou en aller-retour, pommes sautées maison* <i>Traditional tartar raw beef prepared or Slightly cooked with homemade sautéed potatoes</i>	21
Tête de veau croustillante, pommes grenailles, sauce gribiche <i>Crusty veal head, young potatoes and gribiche sauce</i>	23
Risotto aux champignons et légumes de saison* <i>Mushroom and seasonal vegetables risotto</i>	18
Dos de cabillaud rôti, galette d'épinards, œuf mollet frit, beurre blanc <i>Roasted codfish, crusty spinach, fried soft boiled egg and white butter sauce</i>	26
Crépinette de raie, bouillon de légumes au curcuma, purée maison* <i>Skatefish in caul casing, vegetables broth with curcuma</i>	24
Steak de thon rouge snacké, courgettes grillées* <i>Pan-fried blue fine tuna and grilled zucchini</i>	24

### **Supplément garniture 6€**

#### PRIX NETS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002,  
le restaurant « Paul » et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes.

**Sélection de fromages affinés** 12

**Sélection of cheese** 12

## **LES DESSERTS**

Crème brûlée maison à la vanille bourbon\* 9  
*Traditional homemade vanilla crème brûlée*

Profiteroles maison et sa sauce chocolat 10  
*Vanilla ice cream filled puff, with hot chocolate sauce*

Baba au rhum, griottes confites et sa chantilly maison 10  
*Rum baba, candied morellos and home-made "chantilly" cream*

Mousse au chocolat façon Grand-Mère\* 9  
*Home-made chocolat mousse*

Café gourmand 12  
*Coffee and its gourmet desserts*

Cheesecake maison au citron, marmelade à l'orange 12  
*Homemade lemon cheesecake and orange marmalade*

Poire Belle-Hélène en trompe l'œil, sauce chocolat 12  
*Pear Belle-Hélène*

Fruit de saison frais 10  
*Seasonal fresh fruit*

Brioche façon pain perdu aux pommes et quenelle de crème fraîche 10  
*Brioche bread like French toast with apple and French cream quenelle*

Dégustation de nos glaces et sorbets du moment (trois parfums au choix) 9  
*Sampling ice-cream or sorbet (three different flavours to choose).*

\*Mets sans gluten/ gluten free

PRIX NETS