

## LES ENTREES

|   |      |
|---|------|
| Œufs mimosa croquant de cœur de salade sucrine*<br><i>Deviled eggs with crispy green salad</i>  | 9    |
| Saumon mariné maison à la citronnelle, supreme d'oranges, reduction de maïs*<br><i>Marinated salmon in lemon grass, oranges, corn stock</i> | 17   |
| Camembert rôti au miel et fruits secs*<br><i>Roasted camembert with honey and dry fruits</i>  | 12   |
| Velouté de saison*<br><i>Cream of vegetables soup</i>   | 10   |
| Sardines à l'huile "JC David" millésimées 2016 et pain toasté<br><i>Vintage 2014 "JC David" sardines in oil, toasts</i>                     | 10   |
| Terrine de foie gras de canard maison, compotée d'oignons<br><i>Homemade terrine of duck's foie gras, onion jam</i>                         | 24   |
| Les escargots de Bourgogne<br><i>Traditional snails in their shell with parsley and garlic butter (6 or 12)</i>                             |      |
| ...par 6  | 12   |
| ...par 9  | 18   |
| ...par 12   | 24   |
| Salade verte, tomate cerise, vinaigrette<br><i>Green salad with tomatoes and dressing</i><br>*sans gluten / <i>gluten free</i>              | 8.50 |

### 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<br><i>Traditional veal stew in white sauce, rice pilaf</i>   | 23    |
| Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche<br><i>Old fashion calf's head</i>   | 24    |
| Carré d'agneau roulé au lard, polenta aux olives, raisins secs et basilic<br><i>Lamb with bacon, polenta with olives, raisins and Medallions basil</i>                      | 26    |
| Filet de bœuf Rossini, purée maison<br><i>Filet of beef Rossini, homemade purée</i>   | 36    |
| Foie de veau à la plancha au miel et framboise, purée maison<br><i>Pan-fried calf's liver, honey and raspberry flavors, homemade purée</i>                                  | 25    |
| Suprême de pintade en beurre persillé, mousseline de pommes de terre et choux de Bruxelles*<br><i>Supreme of guinea fowl in parsley butter, sprouts and mashed potatoes</i> | 23    |
| Traditionnel tartare de bœuf Charolais ou en aller-retour, pommes sautées maison*<br><i>Traditional beef tartar served raw or just seared, homemade sautéed potatoes</i>    | 22    |
| Risotto aux champignons / risotto aux champignons, gambas marinée poêlée<br><i>Mushrooms risotto / Mushroom risotto with large prawn</i>                                    | 22/25 |
| Poêlée de Saint Jacques et chorizo, mousseline de panais aux herbes*<br><i>Chorizo and scallops, creamed parsnip</i>  | 27    |
| Dos de bar rôti aux légumes, émulsion au curcuma*<br><i>Roasted sea bass with vegetables, turmeric emulsion</i>   | 24    |
| Cabillaud en croûte d'amandes, champignons à la crème d'estragon*<br><i>Cod with almonds crust, mushrooms in a tarragon cream</i>   | 25    |
| Supplément garniture  |       |

6

\*sans gluten / *gluten free*

Sélection de fromages affinés 13

Board of cheeses

## LES DESSERTS

Crème brûlée maison à la vanille bourbon\* 10  
*Traditional homemade vanilla crème brûlée*

Profiteroles maison et sa sauce chocolat 11  
*Vanilla ice cream sandwich, hot chocolate sauce*

Baba au rhum, griottes confites et sa chantilly maison 11  
*Rum baba, candied cherries and home-made "chantilly" cream*

Mousse au chocolat façon Grand-Mère\* 10  
*Homemade chocolate mousse*

Café gourmand 12  
*Coffee and small gourmet desserts*

Traditionnelle poire hélène\* 11

Assiette de fruits de saison frais\* 12  
*Fresh seasonal fruits*

Paris Brest en éclair maison 13  
*Puff pastry in « Paris Brest » way*

Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel au beurre salé 12  
*French toast, vanilla ice cream, salted butter caramel*

Dégustation de nos glaces et sorbets du moment 9  
*Sampling of ice-cream or sorbet*

Coupe Colonel (Sorbet citron, Vodka) 12  
*Ice cream Colonel (Lemon sorbet, Vodka)*

\*sans gluten / *gluten free*