

Le foie gras 23 €
poêlé, confit de vin rouge, pain d'épices, jus lié

Le Bar 19 €
en ceviché, leche de tigre, patate douce, tuile de pain

L'escargot 18 €
en bonbons à l'Époisses, spring roll, pickles de légumes de saison

Le Thon 19 €
en tartare, sauce poké, vinaigrette au tofu, tuile de pancetta



L'Agneau 32 €
Souris "Bioriginal" confite, vierge de raisins-abricots aux épices, Mediterranea

Le Boeuf 34 €
Charolais, gyoza, coulis de laitue, tuile de carotte, jus de viande

Le Saint-Pierre 31 €
Filet snacké au Savagnin, semoule de panais aux cacahuètes, fine purée de salsifis

Le Saumon 32 €
Galet label rouge, cœur St-Jacques, beurre blanc aux trois agrumes, tuile de tapioca



La Poire 12 €
Notre "Belle-Hélène", version 2026

Le Chocolat 12 €
Namelaka Jivara, moelleux cacao, praliné noisette, gruë de cacao, huile de cacao

L'Ananas 12 €
Ananas en variation : confit au miel, siphon, sorbet, ganache chocolat blanc

Cinq fromages affinés de notre cave 15 €

Les sorbets au choix 12 €



Au choix

Filet de boeuf Charolais

Filet de Saint Pierre

Accompagnements proposés:
légumes du moment , écrasé de pomme de terre.



Sorbet ou glace au choix

Fraise, framboise, citron, vanille, chocolat.

Assiette de fromages



La Table Mazarin

PAR CYRIL LABADIE

CARTE

Foie gras	23 €
Pan-seared foie gras, red wine confit, spiced bread, foie gras-bound jus	
Sea Bass	19 €
Ceviche, leche de tigre, sweet potato, bread tuile	
Snails	18 €
"Bonbons" with Époisses, spring roll, seasonal vegetable pickles	
Tuna	19 €
Tartare, poké sauce, tofu vinaigrette, pancetta tuile	
	
Lamb	32 €
confit lamb shank "Bioriginal", spiced raisin-apricot vierge, Mediterranean	
Beef	34 €
Charolais beef, gyoza, lettuce coulis, carrot tuile, meat jus	
John Dory	31 €
Pan-seared fillet with Savagnin, parsnip semolina with peanuts, silky salsify purée	
Salmon	32 €
Label Rouge salmon "galet", scallop, three-citrus beurre blanc, tapioca tuile	
	
Pear	12 €
Our "Belle-Hélène", 2026 edition	
Chocolate	12 €
Jivara namelaka, cocoa sponge, hazelnut praline, cocoa nibs, cocoa butter	
Pineapple	12 €
Pineapple variations: honey confit, espuma, sorbet, white chocolate ganache	
Five aged cheeses from our cellar	15 €
Sorbets (selection)	12 €

Prix nets, service compris.
Liste des allergènes sur demande.



Viandes bovines origine France.
Plats "faits maison" élaborés sur place
à partir de produits bruts.



PAR CYRIL LABADIE

• • • CHILDREN'S MENU 18€ • • •

Choice of Main Course

Charolais beef

John Dory fillet

Choice of side:
seasonal vegetables, mashed potatoes.



Selection of Sorbet or Ice Cream

Strawberry, Raspberry, Lemon, Vanilla, or Chocolate

Selection of cheese

*Prix nets, service compris.
Liste des allergènes sur demande.*



*Viandes bovines origine France.
Plats "faits maison" élaborés sur place
à partir de produits bruts.*