

Monaka

- Entrées -

Œuf en Meurette de la Cheffe Marie , sélectionné pour le Championnat de Monde de l'Œuf Meurette 2025 	18.
Foie gras maison , au cognac et aux noisettes du Piémont, chutney de figue à la cannelle	22.
Mille-feuille de thon au fromage frais , betteraves multicolores, noix et mâche	18.
Cromesquis d'escargots en persillade , épinards, ail noir confit, sauce au crémant de bourgogne	24.
Velouté de cèpes , champignons des bois poêlés, noix de cajou, croûtons de pain	19.
Minestrone de légumes d'automne , œuf parfait, citronnelle, gingembre et coriandre	16.

- Plats -

Jarret de veau confit 72h, à partager pour deux personnes: purée de pommes de terre, légumes d'automne, marrons rôtis aux champignons, salade verte	80.
Volaille de Bresse aux girolles , sauce à l'Époisses, polenta rôtie et tombée de blettes	34.
Filet de rumsteck Rossini , purée de pommes de terre, poires rôties, brocolis, jus corsé	38.
Ris de veau croustillants , châtaignes rôties et butternut, confit de citron, jus réduit	42.
Filet de truite aux amandes , purée de chou-fleur à la vanille, beurre blanc à la verveine	34.
Ravioles fraîches à l'artichaut , huile de truffe, mousse de ricotta et artichauts frais	28.

- Déclinaison de Fromages -

Planche de 4 fromages de chez Hess , chutney de figue	12.
--	-----

- Desserts -

Tarte au citron meringuée , cœur coulant à la verveine, crémeux citron et sorbet citron-verveine	14.
Brownie au chocolat , praliné aux noix de pécan, mousse Dulcey et glace au chocolat	12.
Baba à la Chartreuse , compotée de figues, crème mascarpone à la vanille	14.
Poire rôtie et flambée au vin blanc , crumble et émulsion aux amandes, mousse au miel, sorbet poire	10.
Café gourmand , déclinaison de 3 desserts et 1 boule de glace ou sorbet au choix	12.
Boule de glace ou sorbet au choix : chocolat, pistache, vanille, citron-verveine, framboise, poire, mandarine, abricot	12. 3 boules

Monaka

- Starters -

Poached Egg in Meurette Sauce by Chef Marie , selected for the 2025 World Meurette Egg Championship 	18.
Homemade foie gras , with Cognac and Piedmont hazelnuts, fig and cinnamon chutney	22.
Tuna mille-feuille , with fresh cheese, multicoloured beetroot, walnuts and lamb's lettuce	18.
Escargot croustilles with parsley-garlic butter, spinach, black garlic, Crémant de Bourgogne sauce	24.
Porcini mushroom velouté , sautéed wild mushrooms, cashew nuts , and crispy croutons	19.
Autumn vegetable minestrone , perfect egg, lemongrass, ginger and coriander	16.

- Mains -

To share for two people : 72-hour braised veal shank , mashed potatoes, autumn vegetables, roasted chestnuts with mushrooms, green salad	80.
Bresse chicken with chanterelles , Époisses cheese sauce, roasted polenta and swiss chard	34.
Rossini-style rump steak , mashed potatoes, roasted pears, broccoli, rich jus	38.
Crispy sweetbreads , roasted chestnuts and butternut squash, lemon confit, reduced jus	42.
Trout fillet with almonds , vanilla-infused cauliflower purée, verbena beurre blanc	34.
Fresh artichoke ravioli , truffle oil, ricotta mousse and fresh artichokes	28.

- Cheeses -

Cheese board with 4 selections from Maison Hess , fig chutney	12.
--	-----

- Desserts -

Lemon meringue tart , verbena molten core, lemon cream and lemon-verbena sorbet	14.
Chocolate brownie , pecan praline, Dulcey mousse and chocolate ice cream	12.
Chartreuse baba , fig compote, vanilla mascarpone cream	14.
Roasted pear and flambéed with white wine , almond, honey mousse, pear sorbet	10.
Gourmet coffee , selection of 3 desserts and 1 scoop of ice cream or sorbet of your choice	12.
Choice of ice cream or sorbet: chocolate, pistachio, vanilla, lemon-verbena, raspberry, pear, mandarin, apricot	12. 3 scoop