

Le 205

ENTREES

10 €



Déclinaison de poireau et cumin des prés
Leek declinaison and caraway spice

Le pâté croûte du chef, jeune mesclun + 3 €
Home meat pie, salad

Tatin d'endives, chèvre miel et chorizo
Endive tatin, honeyed goat cheese and chorizo

Pommes de terre pressées, mousse d'olives et anchois
Potatoes, olive mousse and anchovies

Le 205

PLATS

20 €

Carré d'agneau en croûte d'herbes, topinambours et jus corsé
Rack of lamb in herb crust and Jerusalem artichoke

Brochet dans l'esprit d'une quenelle croustillante et légumes du moment
Pike quenelle and vegetables



Délice de falafel et carottes en texture
Falafel and carrot texture delight

Le veau avec sa sauce gribiche, pesto ail des ours et pommes de terre
Veal with gribiche sauce, wild garlic pesto and potatoes



Le 205

DESSERTS

10 €

Assiette de fromages, sélection de Romain Guibert (M.O.F 2022)
Cheese plate

Poire feuilletée, safran et caramelia
Puff pear, saffron and caramelia

Chocolat dulcey et duo de foin
Chocolate dulcey and hay duo

Paris-Dolomieu pistache et orange sanguine
Pistachio and blood orange Paris-Brest



Le 205

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans (kid's menu)

12 €

Viande ou poisson avec purée du moment et légumes de saison
Meat or fish with purée of the moment and seasonal vegetables

Dessert au chocolat ou dessert fruits de saison
Chocolate dessert or seasonal fruit dessert