



À travers une véritable histoire personnelle, je vous propose une cuisine à la fois traditionnelle et sophistiquée, constituée majoritairement de produits locaux mais aussi méditerranéenne liée à mes origines. Elle est aussi le fruit de mon parcours et surtout de mes rencontres avec des personnes passionnées de cuisine. Avec le temps, elle évolue vers plus de simplicité, sans être démonstrative. Le respect du produit, des saisons et des différents producteurs nous donnent les moyens de faire notre cuisine.

Jean-Paul Braga



MENU
LE QUAI

28€

Exclusivement le midi,
les mercredis, jeudis et vendredis
hors jours fériés.

MENU
DÉCOUVERTE

64€

Midis, soirs
et week-ends

MENU
SIGNATURE

84€

Par Jean-Paul Braga

MENU
TOUT HOMARD

À partir de 130€

CARTE
SIGNATURE



MENU
ENFANT

21€

Entrée, Plat et dessert
boisson au choix comprise

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais et sont susceptibles d'être modifiés,
selon le stock disponible et arrivage, et peuvent être remplacés par un produit équivalent.



M E N U
LE QUAI

28€

Exclusivement au déjeuner,
les mercredis, jeudis et vendredis
hors jours fériés.

Entrée, Plat et Fromage
ou **Entrée, Plat et Dessert**

Mise en bouche

Entrées au choix

Rillettes de Bœuf Pesto Basilic
Tartelette Magret Fumé, Chaource , légumes du moment

Plats au choix

Poitrine de Cochon fermier confite, Purée maison
Poisson du Marché

Fromages

Sélection de deux de nos meilleurs fromages locaux et nationaux du moment

Dessert

Dessert du moment



M E N U
DÉCOUVERTE

64€

Midis, soirs et week-ends
Boissons non comprises

Mise en bouche

Beurre Vanille fève Tonka
Velouté de Panais, Feuille de Figuier

Entrées au choix

Vitrail de Truite Fumée Label, Blinis Sarrasin
Œuf Fermier aux deux températures, Porc de Bigorre
Purée Petit Pois, Tuile Parmesan, Jus au vin rouge
Pâté Royal en Croûte Maison aux Truffes et Morilles
(Ris de Veau, Volaille, Foie Gras)

Plats au choix

Bœuf au Fumoir, Champignons, Beurre de Homard
Jus réduit infusé à la Moelle fumée
Magret de Canard, Crumble aux Épices, Patate Douce, Butternut
Veau basse température aux Agrumes, Bleu d'Artois, Chips de Panais
La Pêche comme un aïoli, Légumes Etuvés

Fromages au choix

Sélection de trois de nos meilleurs fromages locaux et nationaux du moment
Glace Chaource, Granola Maison

Desserts au choix

Financier Pistache, Fraises de Pays, Glace Violette, Grué Cacao
Secret des Bois au Chocolat, Cœur Praliné, Coulis de Fruits Rouges
Palette de Sorbets Maison aux Fruits de Saison



M E N U
SIGNATURE

84€

Par Jean-Paul Braga

Boissons non comprises

Mise en bouche

Beurre Vanille fève Tonka
Velouté de Panais, Feuille de Figuier

Entrées au choix

Noix de St Jacques Perles de Sardaigne,
Citron Noir, Granny Smith
Chaud Froid de Homard et Crevettes Sauvages, Bisque Maison
Foie Gras de Canard infusé à la Betterave,
Sucette aux Amandes, Pickles Oignons Butternut

Plats au choix

Ris de Veau Cœur Rôti, Morilles, jus au Ratafia de Champagne,
Pommes Mitraille
Pigeon d'Onjon et foie gras, Purée de légumes du moment,
Jus de Carcasse
Terre-mer de Veau, Homard, Purée Truffée, Jus réduit
Lapereau désossé, Trompettes de la mort, Jus Arabica, Mouron des Oiseaux

Fromages au choix

Sélection de nos meilleurs fromages locaux et nationaux du moment
Glace Chaourcé, Granola Maison

Desserts au choix

Cabosse Textures de Chocolat
Le Grain de "Caffet", Praliné, Prunelle de Troyes *par Fabien Bano*
Crème brûlée en Tartelette, Glace canelé de Bordeaux



M E N U
TOUT HOMARD

À partir de 130€

Accords Mets et Vins

Une sélection de vins fait par notre sommelier en accord
avec les différents plats de votre menu

Supplément de 40€

Entrée

Rafraîchi de Homard, crémeux de Petits Pois,
Quinoa, fruit Maracuja, Gel de citron de Sicile

Entrée chaude

Ravioles de Homard, Bisque Maison,
Écume de coque à l'huile de homard

Plats

Homard Bleu, estragon du potager et émulsion de corail,
et sa purée truffée

Notre chariot de fromages

Sélection de nos meilleurs fromages locaux et nationaux du moment

ou

Espuma de Vieux Comté, Fruits de Saisons

Desserts au choix, inclus sans supplément

Les desserts sont à commander en début de repas.

Consultez notre carte des desserts (page 8)

CARTE
SIGNATURE



Nos mises en Bouche à partager

Jambon Ibérique d'exception, 100% Pata Negra Bellota
Porcs Ibériques nourris au gland

26€

Caviar Baeri osciètre (50 g) vodka à l'herbe de Bison et Blinis maison
Selon arrivage

135€

Nos Entrées

Gravelax de Truite Fumée en Vitrail, Variation de Gels, Blinis aux Sarrasin

19€

Foie Gras de Canard Maison Jus de Betterave, Bonbon, Crumble d'Epices

18€

Nos Plats

Tournedos de Bœuf fumé façon Rossini, Foie Gras, Jus de Truffes,
Mille feuilles de Pommes de Terre

42€

Trilogie Bœuf, Ris de Veau, Foie Gras Poêlé, jus Corsé

58€

Wagyu du Japon, Nouilles, Sauce Teriyaki, Pommes confites

75€

Nos Fromages

Sélection de nos meilleurs fromages locaux et nationaux du moment

15€

Espuma de Vieux Comté, fruits secs

8€

Glace au Chaource, Grande Maison

8€

Nos Desserts

Financier Pistache, Fraises de Pays, Glace Violette, Grué Cacao

12€

Cabosse Textures de Chocolat

14€

Le Grain de "Caffet", Praliné, Prunelle de Troyes *par Fabien Bano*

12€

Secret des Bois au Chocolat, Cœur Praliné, Coulis de Fruits Rouges

13€

Crème brûlée "le Quai", Glace canelé de Bordeaux

10€



M E N U
ENFANT

21€

Entrée, Plat et dessert
boisson au choix comprise

Entrées

Foie gras maison et gelée au champagne rosé
Saumon fumé bio et salade verte

Plats

Pâtes de l'enfant "Gâté" Truffe, Volaille
Filet de rumsteck, pommes de terre, carottes, réduction jus de bœuf

Desserts

Glaces artisanales
deux saveurs au choix : chocolat, vanille, fraise, citron
Moelleux au chocolat, Tuile de Grué au cacao