



MAISON SÉPIA

RESTAURANT

CHEF MAXIME KOZLITINE

MAISON SÉPIA

LA CARTE DU MIDI

PLAT - 24

ENTREE & PLAT ou PLAT & DESSERT - 32

ENTREE, PLAT, DESSERT 39

ENTREES

Velouté de courge, foies et gésiers confits, huile de noix
Butternut squash velouté, confit liver and gizzards, walnut oil

Poireau en vinaigrette d'agrumes, œufs de brochet, pousses de moutarde
Leek with citrus vinaigrette, pike roe, mustard shoots

Courgettes cuites et crues, brousse de brebis poivrée
Cooked and raw zucchini, peppered sheep's curd

PLATS

Dos de cabillaud, polenta onctueuse au carvi, crème d'anchois
Cod loin, creamy caraway polenta, anchovy cream

Pintade fermière en ravioles, girolles et câpres
Free-range guinea fowl dumplings, chanterelles, and capers

Quasi de veau, houmous de saison, légumes glacés, jus aux épices douces
Veal rump, seasonal hummus, glazed vegetables, mild spice jus

FROMAGE ET DESSERTS

Petit chèvre de la région, entre raisins et noisette
Local goat cheese, with grapes and hazelnuts

Tartelette mangue coco
Mango and coconut tartlet

Finger chocolat du Mexique, confiture de lait et noix de pécan
Mexican chocolate finger, dulce de leche and pecans

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS
LES CHEQUES NE SONT PAS ACCEPTES

MAISON SÉPIA

LA CARTE DU SOIR

A PARTAGER / TO SHARE

Pissaladière – 10

Accras de la criée, aioli à l'ail noir – 10

Fish fritters with black garlic aioli

Houmous de saison, pois chiche et noisettes – 14

Seasonal hummus, chickpeas, and hazelnuts

Saucisson du marin, pickles, beurre à l'estragon – 14

Sailor's sausage, pickles, and tarragon butter

MENU DEGUSTATION / TASTING MENU

En 6 services - 89

Pour l'ensemble des convives d'une même table, j'aurai plaisir à vous préparer un menu surprise autour d'une patience, une entrée, deux plats et deux desserts.

For all guests at the same table, I will be delighted to prepare a surprise menu including an amuse-bouche, a starter, two mains, and two desserts.

ENTREES

Velouté de courge, œuf poché frit, foies et gésiers confits, huile de noix - 18

Butternut squash velouté, fried poached egg, confit liver and gizzards, walnut oil

Gravlax de maquereau, poireau aux agrumes, pousses de moutarde - 24

Mackerel gravlax, citrus leeks, mustard shoots

Terrine de foie gras, mirabelle rôtie, brioche toasté - 26

Foie gras terrine, roasted mirabelle, toasted brioche

MAISON SÉPIA

RAVIOLES DE SAISON

Pintade fermière en raviole, girolles et câpres - 22

Free-range guinea fowl dumplings, chanterelles, and capers

PLATS

Dos de cabillaud, polenta onctueuse au carvi, crème d'anchois – 32

Cod loin, creamy caraway polenta, anchovy cream

Couronne de Saint-Jacques, douceur de panais, légumes glacés, notes d'agrumes – 38

Scallops, parsnip purée, glazed vegetables, citrus notes

Pièce de veau choisie, déclinaison de courgettes, jus aux épices douces – 32

Selected veal cut, zucchini variations, mild spice jus

Ris de veau, champignons sauvages et salicorne – 42

Veal sweetbreads, wild mushrooms, and samphire

FROMAGES ET DESSERTS

Petit chèvre de la région, entre raisins et noisette - 11

Local goat cheese, with grapes and hazelnuts

Assortiment de fromages affinés et condiments – 14

Assorted aged cheeses and condiments

Tartelette mangue coco – 11

Mango and coconut tartlet

Finger chocolat du Mexique, confiture de lait et noix de pécan - 11

Mexican chocolate finger, dulce de leche and pecans

Palette de sorbets et fruits de saison - 14

Assorted sorbets and seasonal fruits