

Ce menu est un exemple susceptible d'être modifié selon les arrivages
This menu is an example subject to change according to arrivals

Les entrées | Starters

Mélange de petites salades aux herbes façon "mesclun", tomates et copeaux de parmesan Mixed of greens with herbs, tomatoes and parmesan flakes	6 DZ 6 DZ	€ 13
Escargots sauvages de Bourgogne au beurre d'ail Burgundy wild snails on garlic butter	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 10/€ 17
Carpaccio de filet de bœuf, parmesan, olives Taggiasca, pesto et frites maison Beef fillet carpaccio, parmesan cheese, Taggiasca olives, pesto and homemade fries		€ 23
Foie gras de canard maison en terrine mariné au porto, confiture d'oignons rouges et brioche Homemade duck foie gras terrine marinated with port, served with a onion marmelade and brioche		€ 25
Saumon fumé maison, crème citronnée, blinis, pickles de légumes Homemade smoked salmon, lemon whipped cream, blinis and veggie pickles	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 20/€ 25
Salade César nature, anchois frais marinés, parmesan Caesar salad classic, fresh marinated anchovies, parmesan cheese	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 13/€ 17
Salade César poulet ou crevette, anchois frais marinés, parmesan Chicken or shrimp Caesar salad, fresh marinated anchovies, parmesan cheese	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 19/€ 23

Caviars



Servis avec blinis, crème fouettée citronnée & vodka Taïga Shtof
Served with blinis & lemony whipped cream & vodka Taïga Shtof



Osciètre Prestige
30 grs € 75
50 grs € 1025
100 grs € 245
250 grs € 575



Kristal ®
30 grs € 85
50 grs € 139
100 grs € 278
250 grs € 695



Beluga Impérial
30 grs € 245
50 grs € 395

Les plats | Main courses

Tartare de filet de boeuf (140 g - origine France) classique ou italien, frites maisons Beef tartar (4,94 oz - origin France) classic or italian way, homemade french fries	€ 29
Pied de cochon désossé, farci au foie gras et champignons, crème de Morilles, pomme purée Boned pig's trotter stuffed with foie gras and mushrooms, cream of morel mushrooms, mashed potatoes	€ 34
Cuisse de canard confite maison et champignons, pommes de terre sautées, crème légère de champignons Homemade confit duck leg and mushrooms, sautéed potatoes, light mushroom cream sauce	€ 31
Filet de boeuf (180 g - origine France), pomme purée maison et crème de Morilles Beef fillet (6,35 oz – origin France), homemade mashed potatoes, morels sauce	€ 41
Ravioles de St Jean, champignons, crème légère de champignons et huile aromatisée à la truffe noire St Jean ravioli, mushrooms, light mushrooms cream sauce and oil flavoured with black truffle	€ 22
Assiette degustation de foie gras : Foie gras mariné aux épices douces, confit de cerises, Foie gras au Porto et confiture d'oignons rouges, Escalope de foie gras poêlé, pomme purée, crème légère de champignons et truffe noire, Ravioli croustillant de foie gras, crème de Morille Foie gras tasting plate: Foie gras marinated in light spices, cherry jam, Port duck foie gras terrine & red onions jam, Seared foie gras scallop, mashed potatoes, light mushrooms cream sauce and black truffle, Crispy foie gras ravioli, morels cream sauce	€ 42
Sole de Douvres "belle Meunière", petits légumes et pomme purée maison Meunier style Dover Sole, vegetables and homemade mashed potatoes	€ 48
Noix de St Jacques nacrée, saumon mi-cuit et grosse crevette, beurre blanc citronné, pommes de terre Ratte cuisinées aux coques, caviar Kaviari Seared scallops, semi-cooked salmon and jumbo shrimp, lemon butter sauce, Ratte potatoes with cockles, Kaviari caviar	€ 45

Les assiettes | Plates

Assiette de fromages affinés, confiture, gressin et pain d'épices maison Fine cheeses platter, jam, breadsticks and home-made gingerbread	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 21/€ 29
Assiette de charcuteries Italiennes, Espagnoles et Françaises Italian, Spanish and French cold cuts selection	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 25/€ 31
Assiette mixte Mixed platter	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 25/€ 31
Assiette de saucisson sec artisanal Plate of "artisanal" dry saucisson		€ 15
Assiette de jambon cru Ibérico Cinco jotás – 100 grs Cold cuts ham Iberico cinco jotás – 100 grs		€ 28

Les desserts | Desserts

Crème brûlée du moment Crème brûlée of the moment	€ 12
Baba au rhum vieux Damoiseau de la Guadeloupe, ananas confit au poivre de Sichuan crème fouettée au mascarpone et vanille Baba « Sponge cake » with Damoiseau old rum from Guadeloupe, spicy confit pineapple, mascarpone and vanilla whipped cream	€ 12
Le cookie noisette, crémeux chocolat noir, ganache montée au Ganduja et glace vanille The hazelnut cookie, dark chocolate crémeux, Ganduja ganache, and vanilla Ice Cream	€ 14
Crumble pomme, pêche et framboise, sorbet framboise Apple, peach and raspberry crumble with raspberry sorbet	€ 14
Café ou thé gourmand Sweets selection served with coffee or tea	€ 12
Glaces, Sorbets et tuile maison Iced cream, sherbet and homemade biscuit	1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES 1 SCOOP 2 SCOOPS 3 SCOOPS € 4 € 7 € 10

Glaces : Vanille - fruits rouges - Shrub - crème de rhum vieux - ananas rôtie - rocher praliné - chartreuse - rhum raisin - banane - bounty - crème brûlée – pain d'épices - brownie

Iced cream : Vanilla - red fruits - Shrub - old rhum cream - roasted pineapple – rocher praliné - chartreuse - rum grape - banana – bounty - crème brulee – gingerbread - brownie

Sorbets : cacao amer – passion – citron – coco – pomme – fraise clémentine de Corse – pamplemousse rose – mangue – poire - mojito

Sherbets : Bitter cocoa – passion fruit - lemon - coconut - apple – strawberry Clementine from Corsica – pink grapefruit – mango – pear - mojito