

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

Escargots sauvages de Bourgogne au beurre d'ail <i>Burgundy wild snails on garlic butter</i>	6 DZ 6 DZ	€ 10/€ 17
Carpaccio de filet de bœuf, parmesan, olives Taggiasca, pesto et frites maison <i>Beef fillet carpaccio, parmesan cheese, Taggiasca olives, pesto and homemade fries</i>		€ 23
Croq' truffé, comté18 mois et jambon truffé <i>Truffle, 18-Month Comté and truffle ham toastie</i>		€ 25
Foie gras de canard maison en terrine mariné au porto, confiture d'oignons et brioche <i>Homemade duck foie gras terrine marinated with port, served onion marmelade and brioche</i>		€ 25
Cuisses de grenouille en persillade <i>Frog legs "en persillade" with parsley and garlic butter</i>		€ 25
Saumon fumé maison, crème citronnée, blinis, pickles de légumes <i>Homemade smoked salmon, lemon whipped cream, blinis and veggie pickles</i>	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 20/€ 25
Salade César nature, anchois frais marinés, parmesan <i>Caesar salad classic, fresh marinated anchovies, parmesan cheese</i>	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 13/€ 17
Salade César poulet ou crevette, anchois frais marinés, parmesan <i>Chicken or shrimp Caesar salad, fresh marinated anchovies, parmesan cheese</i>	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



Oscietre 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 <i>Beef tartar (4,94 oz - origin France) classic or italian way, homemade french fries</i>	€ 29
Suprême de pintade, bouillon coco, citronnelle, Kaffir, riz façon Pilaf et légumes sautés <i>Guinea fowl supreme, coconut broth with Kaffir lime, lemongrass, rice and sautéed vegetables</i>	€ 32
Burger de magret de canard, éffiloché de canard confit pane & fromage affiné, frites maison <i>Duck breast burger, crispy pulled confit duck & aged cheese, served with homemade french fries</i>	€ 34
Burger de boeuf fait maison, Reblochon ou foie gras, truffe et frites maison <i>Homemade beef burger, Reblochon or foie gras, truffle & homemade french fries</i>	€ 34
Pressé de cailles façon Richelieu, millefeuille de pommes de terre, embeurrée de chou rouge et jus aux trompettes de la mort <i>Pressed quail with foie gras and pig's trotter, potatoe millefeuille, red cabbage and trumpet sauce</i>	€ 39
Filet de boeuf (180 g - origine France), pomme purée maison et crème de Morilles <i>Beef fillet (6,35 oz – origin France), homemade mashed potatoes, morels cream sauce</i>	€ 41
Côte de boeuf 2 personnes (origine France ± 1 kg), frites maison, salade, sauce poivre et mayonnaise estragon <i>Rib steak for 2 pers (origin France ± 1 kg), homemade French fries, salad, peppercorn sauce and mayonnaise tarragon sauce</i>	€ 125
Tartare de poisson du jour façon Thai, sauce Ponzu et frites maison <i>Thai-style fish tartar of the day, ponzu sauce & homemade fries</i>	€ 25
Filet de Turbot rôti, fondue de poireaux, sauce homardine et riz Pilaf <i>Roasted Turbot fillet with leek fondue, lobster sauce and Pilaf rice</i>	€ 38
Noix de Saint-Jacques nacrées, caviar Kaviari, risotto au safran, sauce beurre blanc <i>Seared sea scallops, Kaviari caviar, saffron risotto, white butter sauce</i>	€ 45
Bar entier (origine Grèce ± 1kg) 2 personnes et son riz Pilaf, beurre blanc citronné <i>Whole Sea Bass (origin Greece ± 1 kg) 2 pers, served with Pilaf rice , white wine butter sauce</i>	€ 88
Supplément accompagnement • extra side Frites maison – Légumes – Salade – Purée maison – accompagnement du moment <i>Homemade fries – Vegetables – Salad – Homemade mashed potatoes – Side of the day</i>	€ 7

Les assiettes | Plates

Assiette de fromages affinés, confiture <i>Fine cheeses platter with jam</i>	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 21/€ 29
Assiette de charcuteries sélectionnées par nos soins <i>Cold cuts selection platter</i>	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 25/€ 31
Assiette mixte <i>Mixed platter</i>	PETIT GRAND SMALL LARGE	€ 25/€ 31
Assiette de saucisson sec artisanal <i>Plate of "artisanal" dry saucisson</i>		€ 15
Assiette de jambon cru Ibérico Cinco jotas – 100 grs <i>Cold cuts ham Iberico cinco jotas – 100 grs</i>		€ 28

Les desserts | Desserts

Crème brûlée du moment <i>Crème brûlée of the moment</i>	€ 12
Baba au rhum vieux Damoiseau de la Guadeloupe, ananas confit au poivre de Sichuan crème fouettée au mascarpone et vanille <i>Baba « Sponge cake » with Damoiseau old rum from Guadeloupe, spicy confit pineapple, mascarpone and vanilla whipped cream</i>	€ 12
Lingot chocolat cookie à la noisette, glace à la vanille <i>Hazelnut chocolate cookie bar, vanilla ice cream</i>	€ 14
Crumble aux fruits de saison, sorbet du moment <i>Seasonal fruit crumble, sorbet of the day</i>	€ 14
Café ou thé gourmand <i>Sweets selection served with coffee or tea</i>	€ 12
Glaces, Sorbets et tuile maison <i>Iced cream, sherbet and homemade biscuit</i>	€ 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

Retrouvez aussi nos spéciaux du jour
Also discover our daily specials