



Restaurant

Ce menu est un exemple susceptible d'être modifié selon les arrivages
This menu is an example and may be subject to change depending on availability.

Entrées • Starters

Escargots sauvages de Bourgogne au beurre d'ail <i>Burgundy wild snails with garlic butter</i>	€ 12/€ 22
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>	€ 25
Croque fin à la truffe noire, Comté 18 mois et jambon truffé <i>Black truffle toastie, 18-month Comté and truffle ham</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 with onion marmelade and brioche</i>	€ 25
Cuisses de grenouille en persillade <i>Frog legs with parsley and garlic butter</i>	€ 25
Saumon fumé maison, crème citronnée, blinis, chutney de mangue <i>Homemade smoked salmon, lemon whipped cream, blinis and mango chutney</i>	€ 20/€ 25
Salade César nature, anchois frais, parmesan, œuf dur, bacon <i>Classic Caesar salad, fresh anchovies, parmesan, egg, bacon</i>	€ 15/€ 19
Salade César au poulet, anchois frais marinés, parmesan, œuf dur et bacon <i>Chicken Caesar salad, fresh marinated anchovies, bacon, hard-boiled egg and parmesan cheese</i>	€ 21/€ 25

Assiettes • Platters

Assiette de fromages affinés, confiture <i>Fine cheeses platter with jam</i>	€ 21/€ 29
Assiette de charcuteries sélectionnées par nos soins <i>Cold cuts selection platter</i>	€ 25/€ 31
Assiette mixte <i>Mixed platter</i>	€ 25/€ 31
Assiette de jambon cru Ibérico Cinco jotas – 100 grs <i>Cold cuts ham Iberico cinco jotas – 100 grs</i>	€ 28

Sélection de Caviars

Caviars Selection



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



Caviar Oscietre Prestige

Saveurs subtiles et marines. Belle longueur de noisette d'une extrême finesse.
Subtle and marine flavors. Beautiful length of hazelnut of an extreme smoothness.

30 grs	75 €	100 grs	245 €
50 grs	125 €	250 grs	575 €

Caviar Kristal®

Saveurs riches et complexes, à la finale d'amande.
Rich and complex flavors with an almond finish.

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

Caviar Béluga Imperial

Ce caviar possède des saveurs beurrées et délicates d'une longueur en bouche incroyable.
This caviar has buttery and delicate flavors with an incredible length in the mouth.

30 grs	245 €	50 grs	395 €
--------	-------	--------	-------

Œufs de saumon du Pacifique

Samon eggs from Pacific

125 grs	49 €	250 grs	98 €
---------	------	---------	------

Assiette dégustation Bacchus | *Bacchus tasting platter*

€ 46

Risotto safran, homard, crème d'oursins au combava, caviar
Saffron risotto, blue lobster, sea urchin cream with combava, caviar

Foie gras au Porto et confiture d'oignons rouges
Port duck foie gras terrine & red onions jam

Escalope de foie gras poêlé, tonkatsu ananas
Pan-seared foie gras, pineapple tonkatsu sauce

Mini croque jambon, comté et truffe noire
Small black truffle toastie with ham

Viandes • Meats

Tartare de filet de boeuf (140 g - origine France) classique ou italien, frites maison <i>Beef tartar (4,94 oz - origin France) classic or italian way, homemade french fries</i>	€ 31
Pressé de poulet fermier à l'italienne, speck, olives, tomates confites, légumes et purée maison <i>Italian-style pressed free-range chicken, speck, olives, sun-dried tomatoes, vegetables and homemade mashed potatoes</i>	€ 34
Burger de magret de canard, foie gras poêlé, sauce tonkatsu ananas, confit d'oignons et frites maison <i>Duck breast burger, seared foie gras, pineapple tonkatsu sauce, onion confit, served with homemade french fries</i>	€ 32
Onglet de boeuf (origine France = 200 grs), sauce échalote et frites maison <i>Hanger steak (France), shallot sauce, homemade fries and salad</i>	€ 32
Poitrine de porc croustillante à l'haïtienne, sauce haricot noir, légumes et riz <i>Haitian-style crispy pork belly, black bean sauce, vegetables and rice</i>	€ 33
Filet de boeuf (180 g - origine France), pomme purée maison, crème de morilles <i>Beef fillet (6,35 oz - origin France), homemade mashed potatoes, morels cream sauce</i>	€ 41

Poissons • Fish

Tartare de thon façon Thai, sauce ponzu et frites maison <i>Thai-style tuna tartar with ponzu sauce and homemade fries</i>	€ 29
Filet de bar rôti, légumes sautés, velouté d'oursins au combava et riz pilaf <i>Roasted seabass fillet with sauteed vegetables, sea urchin velouté with combava and pilaf rice</i>	€ 39
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
Sole entière de Bretagne (± 700 grs) et son riz pilaf, sauce beurre blanc citronné <i>Whole dover sole from Bretagne (± 700 grs), served with pilaf rice and lemon butter sauce</i>	€ 48
Supplément accompagnement • Extra side Frites maison – Légumes – Salade – Purée maison <i>Homemade fries – Vegetables – Salad – Homemade mashed potatoes</i>	€ 7

Desserts

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 rhum from Guadeloupe, spicy confit pineapple, mascarpone and vanilla whipped cream</i>	€ 14
Crème brûlée du moment <i>Crème brûlée of the moment</i>	€ 12
Comme un Snickers <i>Like a Snickers</i>	€ 14
Pavlova aux fruits rouges <i>Red berry pavlova</i>	€ 14
Café ou thé gourmand <i>Sweets selection served with coffee or tea</i>	€ 14
Glaces, Sorbets et tuile maison <i>Iced cream, sherbet and homemade biscuit</i>	€ 4 € 7 € 10

Glaces : Vanille - pistache - rocher praliné - rhum raisin - caramel beurre salé

Iced cream : Vanilla – Pistachio – Praline Crunch – Rum Raisin – Salted Butter Caramel

Sorbets : cacao - passion - citron - coco - fraise - clémentine - mangue – framboise - poire

Sherbets : Cocoa – Passion Fruit – Lemon – Coconut – Strawberry – Clementine – Mango – Raspberry – Pear