

POUR LE PLAISIR

CAVIAR BAERI BAĪKA, CRÈME D'ISIGNY ET BLINIS (50 G)	124
Caviar · Crème fraîche	
HUÎTRES 'FINE DE CLAIRE', ÉCHALOTES AU VINAIGRE (6 ST)	42
Oysters from Brittany	

LES HORS D'OEUVRES

FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE EN TERRINE, RHUBARBE ET BRIOCHE	48
Duck liver terrine · rhubarb	
RAVIOLES AUX PREMIÈRES GIROLLES	38
Ravioli · chanterelles	
CUISSES DE GRENOUILLES DORÉES EN PERSILLADE	52
Frog legs · brown butter · parsley	
ASPERGES BLANCHES, SAUCE HOLLANDAISE LÉGÈRE ET CAVIAR DAURENKI	64
White asparagus · Hollandaise · caviar	

In case of allergies or intolerances, please contact our service team.

All prices quoted include the statutory value added tax.

LES PLATS PRINCIPAUX

TURBOT DE PETIT BATEAU GARNI AU JAUNE D'ŒUF, 92
CAVIAR ET SAUCE CHAMPAGNE
Turbot · egg yolk · caviar

HOMARD BLEU DE BRETAGNE EN COCOTTE, 94
LÉGUMES D'ÉTÉ
Lobster from Brittany · summer vegetables

AGNEAU DE POLTING, ARTICHAUTS POIVRADE FARCIS, 72
OLIVES VERTES ET CITRON
Lamb · artichoke · green olives · lemon

RIS DE VEAU AU SAUTOIR, ASPERGES VERTES 74
ET GIROLLES AU VIN JAUNE
Veal sweetbread · green asparagus · chanterelles

A LA VOITURE DE TRANCHE

SAUMON D'ISIGNY EN FEUILLETAGE, BEURRE BLANC 136
Salmon baked in a puffy pastry · buckwheat · Beurre blanc

FILET DE BŒUF DE BAVIÈRE ROSSINI EN CROÛTE, SAUCE PÉRIGUEUX 164
Beef tenderloin · duck liver · Black truffle

LES FROMAGES 30
Cheese from our trolley

LES PÂTISSERIES 26
French Gourmandises our Chef-Pâtissier Maxime Rebmann

In case of allergies or intolerances, please contact our service team.

All prices quoted include the statutory value added tax.