

POUR LE PLAISIR

CAVIAR BAERI BAÏKA, CRÈME D'ISIGNY ET BLINIS (50 G) 124
Caviar · Crème fraîche

HUÎTRES 'FINE DE CLAIRE' 42
Oysters from Brittany

LES HORS D'OEUVRES

BAVAROISE DE TOMATES, FEUILLETAGE ET ESTRAGON 42
Tomato · Puff pastry · Tarragon

FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE EN TERRINE 48
ET FIGUES
Duck liver terrine · Figs

RAVIOLES AUX CÈPES 38
Ravioli · Porcini Mushroom

CUISSES DE GRENOUILLES DORÉES EN PERSILLADE 52
Frog Legs · Brown Butter · Parsley

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

All prices quoted include the statutory value added tax.

LES PLATS PRINCIPAUX

SAINT-PIERRE DE BRETAGNE, COURGETTE, JUS SAFRANÉ AUX MOULES BOUCHOT Breton John Dory · Mussels · Saffron	78
MARAÎCHÈRE DE TURBOT DE PETIT BÂTEAU À LA TRUFFE NOIR Turbot · Black Truffle	92
AGNEAU DE POLTING, ARTICHAUTS POIVRADE FARCIS, OLIVES VERTES ET CITRON Lamb · Artichoke · Green olives · Lemon	72
RIS DE VEAU À LA GRENOBLOISE, CÈPES ET EPINARDS Sweetbread · Porcini Mushrooms · Spinach	76

A LA VOITURE DE TRANCHE

DORADE ROYALE DE LIGNE CUITE ENTIÈRE AU FOUR, FENOUIL ET KUMQUAT Fished sea bream · Fennel · Kumquat	154
FILET DE BŒUF DE BAVIÈRE ROSSINI EN CROÛTE, SAUCE PÉRIGUEUX Beef tenderloin · Duck liver · Black truffle	164

LES FROMAGES Cheese from our trolley	30
---	----

LES PÂTISSERIES French Gourmandises our Chef-Pâtissier Maxime Rebmann	26
--	----

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

All prices quoted include the statutory value added tax.