

## POUR LE PLAISIR

CAVIAR BAERI BAĪKA, 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 Mushrooms

CUISSES DE GRENOUILLE DOREES EN PERSILADE 46  
Froglegs · 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

SOLE Á LA NORMANDE, CREVETTES BOUQUET  
ET COQUILLAGES 82  
Sole · Shrimps · Mussels

MARAICHÈRE DE TURBOT DE PETIT BATEAU 92  
A LA TRUFFE NOIRE  
Turbot · Black Truffle

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

RIS DE VEAU A LA GRENOBLOISE, CEPES ET EPINARDS 76  
Sweet Bread · Porcini Mushrooms · Spinach

## A LA VOITURE DE TRANCHE

BAR DE LEGNE EN FEUILLETAGE, BEURRE BLANC 162  
Fished Sea Bass · Puff Pastry

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.