

## POUR LE PLAISIR

CAVIAR BAERI BAĪKA, CRÈME D'ISIGNY ET BLINIS ( 50 G ) 144  
Caviar · Crème fraîche

HUÎTRES 'FINE DE CLAIRE' 42  
Oysters from Brittany

## LES HORS D'OEUVRES

FEUILLETÉ DE BOUDIN NOIR, POMMES ET SAUTERNES 42  
Black Pudding · Pudd Pastry · Apple

MULET MARINÉ, CÉLERI, KUMQUAT ET CAVIAR 54  
Mullet · Cumquat · Caviar

ŒUF DE POULE POCHÉ, CROSNES ET TRUFFE NOIRE 48  
Egg · Crosnes · Périgord-Truffle

NOIX DE SAINT JACQUES, TOPINAMBOUR  
ET HOLLANDAISE LEGÈRE 52  
Scallops · Jerusalem artichoke · Hollandaise

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

All prices quoted include the statutory value added tax.

## LES PLATS PRINCIPAUX

DAURADE À LA LIGNE, POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES ET BEURRE BLANC 68

Seabream · Potatoe · Beurre Blanc

TRONÇON DE BARBUE DE PETIT BATEAU ET COQUES AU VIN JAUNE 76

Brill · Cockles · Vin Jaune

AGNEAU DE POLTING, BETTERAVES ET JUS AU RAIFORT 72

Lamb · Beetroot · Horseradish

PIGEON DE PAYS DE LA LOIRE, CAROTTES GLACÉES ET SAUCE SALMIS 74

Pigeon · Carot · Sauce Salmis

## A LA VOITURE DE TRANCHE

AILE DE RAIE DE BRETAGNE DORÉE À LA GRENOBLOISE 122

Skate · Capers · Lemon · Croûtons

RIS DE VEAU RUMOHR, SAUCE ALBUFÉRA 164

Veal sweetbread · duck liver · Black Winter-Truffle

LES FROMAGES 30

Cheese from our trolley

LES PÂTISSERIES 26

French Gourmandises from 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.