

POUR LE PLAISIR

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

HUÎTRES 'FINE DE CLAIRE' 42
Oysters from Brittany

LES HORS D'OEUVRES

ASPERGES VERTES, ŒUF MIMOSA ET SAUCE MALTAISE 45
Green Asparagus · Egg · Sauce Maitaise

CUISSES DE GRENOUILLE DOREES EN PERSILADE 52
Froglegs · Brown Butter · Parsley

FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE EN TERRINE,
POMMES ET SAUTERNES 54
Duck liver terrine · Apple · Sauternes

LANGOUSTINE CROUSTILLANTE , SAUCE GRIBICHE
ET CAVIAR 58
Langoustine · Caviar · Sauce Gribiche

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

All prices quoted include the statutory value added tax.

LES PLATS PRINCIPAUX

ST. PIERRE DE PETIT BATEAU ET COQUES AU VIN JAUNE	65
John Dory · Cockles · Vin Jaune	
TURBOT EN ENVELOPPE, JAUNE D'ŒUF ET SAUCE AU CHAMPAGNE	76
Turbot · Egg · Champagne	
AGNEAU DE LAIT DE POLTING, POMMES DE TERRE CONFITES ET ÉCHALOTES	72
Milk lamb of Polting · Shallots · Potato	
PIGEON DE PAYS DE LA LOIRE, CAROTTES GLACÉES ET SAUCE SALMIS	74
Pigeon · Carot · Sauce Salmis	

A LA VOITURE DE TRANCHE

TRUITE SAUMONÉE EN FEUILLETAGE ET SAUCE NORMANDE	122
Salmon Trout in Puff Pastry · Sauce Normande	
VOLAILE DE BRESSE AUX PREMIÈRES MORILLES ET SAUCE AU VIN JAUNE	160
Poached Bresse-Chicken · Morrels · Vin Jaune	

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.