

A LA CARTE

LES ENTREES

Macaronis farcis, truffe noire, céleri et foie gras de canard en léger gratin – 115€
Stuffed macaronis, black truffle, celeriac and duck foie gras « en gratin »

Asperges blanches pochées, caviar Oscière, bourrache et oignons doux – 98€
Poached white asparagus, Oscière caviar, borage and sweet onions

Carabineros cuits à la plancha, velouté de petits pois à la tagète, crème d'amandes grillées – 85€
Carabineros a la plancha, marigold pea velouté, grilled almond cream

Pointes d'asperges vertes de Provence cuites et crues, morilles étuvées au vin jaune – 75€
Cooked and raw green asparagus tips from Provence, steamed morels in yellow wine

Caviar Oscière prestige, blinis de blé noir - 110€ les 20gr / 275€ les 50gr
Osetra prestige caviar, buckwheat blinis

LES POISSONS

Bar de pêche étuvé, caviar impérial, pommes de mer fumées au bois de hêtre –125€
Braised sea bass, imperial caviar, beech wood smoked sea potatoes

Homard bleu au safran, fenouil fondant, les pinces en feuilles de tétragone –105€
Blue lobster with saffron, tender fennel, claws in tetragon leaves

Turbot rôti aux aromates, cœur de laitue braisé, sauce vin blanc aux coquillages – 89€
Roasted turbot with herbs, braised lettuce, shellfish sauce

LES VIANDES

Filet de bœuf de Bavière, morilles farcies au foie gras de canard, légumes de printemps des jardins d'Île-de-France – 105€
Beef fillet from Bavaria, morels stuffed with duck foie gras, spring vegetables from the gardens of Ile de France

Cannette de Challans à l'orange, condiment aux oranges sanguines, carottes et Lentins de chêne à la fleur de thym – 180€ pour 2
Duck from Challans à l'orange, blood orange condiment, carrots and mushrooms lentins de chêne with thyme

Pigeonneau du Finistère façon André Malraux, petits pois à la française, jus réhaussé au vinaigre de Barolo – 95€
André Malraux squab from Finistère, French-style peas, juice enhanced with Barolo vinegar

LES FROMAGES

Plateau de fromages affinés signé Claire Griffon - 35€
Selection of fine cheese by Claire Griffon

LES DESSERTS

Crêpes Suzette, flambées au Grand Marnier - 45€
Crepes Suzette, flamed with Grand Marnier

Fines dentelles croustillantes, comme un mille-feuille à la vanille de Tanzanie, crème « brûlée » – 38€
Thin and crispy dentelle, like a mille-feuille with vanilla from Tanzania and crème « brûlée »

Chocolat grand cru moelleux servi tiède, crème légère et glace aux saveurs de noix de muscade – 35€
Grand Cru chocolate fondant served warm, cream and nutmeg ice cream

Meringue tendre aux citrons de Menton, confit d'agrumes et sorbet verveine – 35€
Soft meringue with lemons from Menton, citrus confit and verbena sorbet

LES MENUS

MENU DE SAISON

Quatre services - 170€

Accord mets et vins - 115€

MENU SIGNATURE

Quatre services - 310€

MENU DEGUSTATION

Six services - 210€

Accord mets et vins – 155€

Nous vous garantissons l'origine Française, Suisse et de la Communauté Européenne de toutes nos viandes et vous invitons à nous faire part de vos allergies.

All our meat comes from French, Swiss and European Community farms and most allergies can be accommodated.

Prix nets, taxe et service de 15% compris. / Net prices; tax and 15% service charge are included.