

entrées / starters

Courge muscade, tout en végétal, pommade de genièvre 35 €
Nutmeg squash, exclusively plant-based dishes, juniper butter

Bouille-Abaisse, retour aux sources, version 2018 37 €
Bouille-Abaisse back to basics, version 2018

Harmonie de foie gras grillé et maquereau, bouillon de canard corsé 39 €
Grilled foie gras and mackerel combo, full-bodied duck broth

Asperges vertes de Provence, anguille fumée et caviar osciètre 42 €
Green asparagus spears from Provence with grilled eel and Ossetra caviar

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitements) : France et Europe.
*Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.
Origin meat (livestock and treatments): France and Europe*

plats / main courses

Jarret de veau confit aux baies de Timut, pickles de concombres et brocoletti <i>Confit veal shank with Timur pepperberries, pickled cucumber and brocoletti</i>	54 €
Noix de Saint-Jacques rôties, beurre blanc au réglisse, « galets » de cerfeuil <i>Roast sea scallops, white butter sauce with licorice root, tuberous chervil</i>	59 €
Pêche du moment, tempura de fenouil au citron, premières fèves et petits pois <i>Catch of the day, fennel tempura with lemon, new beans and peas</i>	63 €
Faux filet de bœuf de Galice, béarnaise d'antan, pressé de pommes de terre à la truffe noire <i>Galician beef tenderloin, old-fashioned bearnaise sauce, pressed potatoes with black truffle</i>	69 €

Origine des viandes (élevage et traitements) : France et Europe.
Origin meat (livestock and treatments): France and Europe

Fromage et desserts / cheese and desserts

Chariot de fromages affinés 24 €
Cheese cart with mature cheese

Pommes mi-confites à la « Pomme Givrée », glace à la bière de Provence 26 €
Partially candied apples and “Frosted apple”, Provençal beer ice cream

Soufflé à la noix de pécan, crème glacée banane / citron vert 26 €
Pecan souffle, banana/lime ice cream

Damier de chocolat et praliné de M. Boudina, copeaux de noisettes 27 €
Mr Boudina checkered chocolate and praline cake, hazelnut nibs

Baba à la poire et kumquat, rhum ambré HSE 2005 Pedro Ximenez 29 €
Kumquat and pear baba cake, HSE 2005 Pedro Ximenez amber rum

Origine des viandes (élevage et traitements) : France et Europe.
Origin meat (livestock and treatments): France and Europe