

entrées / starters

Huitres et cochon, béarnaise onctueuse, crostini moelle et truffe noire 38 €
Pig's snouts and ears, creamy Bearnaise sauce, crostini with beef bone marrow and black truffle

Bouille-Abaisse, retour aux sources, version 2018 39 €
Bouille-Abaisse, back to basics, 2018 version

Foie gras cuit entier pour 2 personnes, jujubes et salsifis en aigre-doux 39 €
Whole foie gras for two, sweet & sour jujubes and oysterplant

Ile flottante à la truffe blanche, parmesan et coriandre 42 €
White truffle floating island, Parmesan and coriander

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

Calamars farcis à la daube de seiche, soba à la badiane et réglisse <i>Calamari stuffed with cuttlefish stew, soba noodles with star anise and liquorice</i>	56 €
Noix de Saint-Jacques en croûte de noisette-citron, jus de cresson, topinambours au café <i>Lemon and hazelnut crusted sea scallops, watercress juice, Jerusalem artichokes in coffee</i>	61 €
Pièce du boucher à poils ou à plumes, à choisir à la commande, racines de légumes au garum et coing <i>Butcher's cut of venison or pigeon, to be chosen when you order, root vegetables in garum sauce and quince</i>	64 €
Pêche du moment, gnocchis de « Sugar Mama », oursins <i>Catch of the day, pumpkin gnocchis, sea urchins</i>	68 €

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

Fromage et desserts / cheese and desserts

Chariot de fromages affinés <i>Selection of mature cheeses</i>	24 €
Fruits rôtis du moment en cocotte de foin <i>In season hay roasted fruit</i>	25 €
Nashi français confit au thé Genmaicha, riz toasté, sorbet nashi, tuile de riz soufflé <i>Asian pear confit in Genmaicha roasted popped rice tea, Asian pear sorbet, puffed rice snaps</i>	26 €
Soufflé au chocolat noir et whisky Hibiki 17 ans d'âge, bonbon à croquer <i>Dark chocolate souffle with Hibiki 17 year old whiskey, crunchy sweet</i>	27 €
Vanille d'Inde en déclinaison, glace à la vanille <i>Wonderful range of Indian vanilla, vanilla ice cream</i>	29 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.