

# 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 »*

**Caviar Oscière et pommes de mer fondantes tièdes**, feuilles de bourrache en tempura au citron caviar - 98€

*Oscièrre caviar and warm seared potatoes, borage leaves tempura with lemon caviar*

**Œuf parfait de la Ferme « Les Secrets de nos Vergers » aux champignons des bois**, émulsion à la fleur de thym - 75€

*Poached egg from the farm « Les Secrets de nos Vergers » with wild mushrooms, thyme flower emulsion*

**Carabineros poêlés, arlequin de légumes du sud aux aromates**, émulsion au citron de menton et suc de crustacé – 85€

*Seared carabineros, arlequin of southern vegetables with herbs, lemon emulsion and shellfish juice*

**Caviar Oscière prestige**, blinis de blé noir - 110€ les 20gr /275€ les 50g

*Oscièrre 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 miel de châtaignier**, artichauts poivrades, tomates confites et romarin - 105€

*Chestnut honey blue lobster, artichoke peppers, candied tomato and rosemary*

**Rouget cuit croustillant**, rouille et pommes fondantes au jus d'une bouillabaisse – 78€

*Crispy cooked red mullet, rouille and melting potatoes with bouillabaisse juice*

## LES VIANDES

**Cœur de filet de bœuf Rossini**, dentelles croustillantes au mouron des oiseaux, pommes soufflées - 105€

*Heart of beef filet Rossini style, crispy pot herbs lace, souffléed potatoes*

**Canard à l'orange**, condiment aux oranges sanguines, carottes et lentins du chêne à la fleur de thym - 180€ *pour deux*

*Duck à l'orange, blood orange condiment, carrots and mushrooms lentins de chêne with thyme flower*

**Pigeonneau André Malraux**, feuille de romaine aux girolles, tomates confites et parmesan - 95€

*Pigeonneau André Malraux, romaine leaf with chanterelles, candied tomatoes and parmesan cheese*

## 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*

**Tarte soufflée au chocolat grand cru**, grué de cacao à la fleur de sel, sorbet chocolat Illanka - 35€

*Top growth chocolate tart, pure sea salt cocoa, Illanka chocolate sorbet*

**Feuilles croustillantes de céréales** torréfiées au chocolat 63% du Pérou – 35€

*Crispy roasted cereal leaves with 63% Peruvian chocolate*

**Figues de Solliès parfumées comme un vin chaud**, cardamome noire fumée, glace infusée à la feuille de figuier - 35€

*Solliès figs flavored like mulled wine, smoked black cardamom, fig leaf-infused ice cream*

# 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.