

# 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 – 95€  
Roasted turbot with herbs, braised lettuce, shellfish sauce

## LES VIANDES

**Filet de bœuf de Bavière**, morilles farcies au foie gras de canard, légumes printaniers – 105€  
Beef fillet from Bavaria, morels stuffed with duck foie gras, spring vegetables

**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**, crème brûlée et glace à la vanille de Tanzanie – 38€  
Thin and crispy dentelle, crème brûlée and Tanzanian vanilla ice cream

**Tarte soufflée au chocolat grand cru**, sorbet cacao – 35€  
Stuffed chocolate tart, cocoa sorbet

**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.