

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 »

Noix de coquilles Saint-Jacques en tartare, caviar Oscietre et velouté de cresson – 98€

Scallop tartare, Oscietre caviar and watercress velouté

Carabineros cuits à la plancha, velouté d'artichaud au miel de châtaigner, émulsion de châtaigne – 85€

Carabineros a la plancha, creamy artichoke with chestnut honey, chestnut emulsion

Œuf de la ferme « Les Secrets de nos Vergers », topinambours étuvés au jus de truffes noires – 75€

Eggs from the farm « Les Secrets de nos Vergers », Jerusalem artichokes steamed in black truffle juice

Caviar Oscietre 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, cèpes rôties caramélisées, beurre noisette à l'huile de persil plat – 95€

Roasted turbot with herbs, roasted caramelised ceps, brown butter with flat-leaf parsley oil

LES VIANDES

Filet de bœuf de Bavière façon Rossini, légumes de saison étuvés – 105€

Rossini style beef filet from Bavaria, steamed seasonal

Cannette de Challans à l'orange, condiment aux oranges sanguines, carottes et Lentins de chêne à la fleur de thym – 190€ 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, girolles, céleri et figues, jus réhaussé au vinaigre de Barolo – 95€

André Malraux squab from Finistère, chanterelles, celery and figs, 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

Chocolat grand cru, en émulsion légère, glace à la fleur de lait – 35€

Grand cru chocolate, light emulsion, fleur de lait ice cream

Tatin de pommes Royal Gala, sorbet plein fruit infusé à la camomille romaine – 35€

Royal Gala apple tatin, full-fruit sorbet infused with Roman chamomile

Déclinaison de glaces et sorbets de saison – 35€

A selection of seasonal ice creams and sorbets

LES MENUS

MENU DE SAISON

Quatre services - 185€

Accord mets et vins - 125€

MENU SIGNATURE

Quatre services - 335€

MENU DEGUSTATION

Six services - 225€

Accord mets et vins – 165€

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 compris. / Net prices; tax and service charge are included.