

/ ENTRÉES

Belles LANGOUSTINES rôties, 86 €
jeunes légumes et vinaigrette acidulée
Roasted imperial prawns, tanguy baby vegetables and vinaigrette

ASPERGES BLANCHES à la vapeur, 62 €
garniture mimosa, sauce mousseline aux agrumes
*Steamed white asparagus, mimosa garnish,
fine mousse sauce with citrus fruit*

Cuisses de GRENOUILLES dorées, fèves et petits pois à la française 60 €
Browned frog's legs, baby broad beans, French-style peas

Pressé de VOLAILLE ET FOIE GRAS à la truffe noire, 54 €
pain de campagne aux sucs de rôti
*Pressed chicken and foie gras layers with black truffle,
toasted country finger bread*

Fine crème de PETITS POIS, 58 €
pince de crabe et caviar de France
Fine pea soup, crab claw and domestic caviar

/ POISSONS

SOLE cuite meunière, champignons des bois 86 €
et épinards étuvés, sauce au vin jaune
*Meunière style sole, braised wild mushrooms and spinach,
amber-yellow wine sauce*

Blanc de BAR à plat, légumes et condiment d'été 72 €
Fillet of sea bass, vegetables and summer condiment

Filet de TURBOT au sautoir, 88 €
écrevisses et champignons à la Riche
Pan-seared turbot, crayfish and mushrooms "à la Riche"

Homard de nos côtes cuit en cocotte, 94 €
légumes primeurs, sauce cardinal
Brittany lobster casserole, new vegetables, cardinal sauce

/ VIANDES

Selle d'AGNEAU à la broche, 76 €
l'épaule confite, artichauts et blettes, jus perlé
*Saddle of lamb on the spit, preserved shoulder,
artichokes and swiss chard, meat juice*

PIGEON cuit en crapaudine, navet fondant, sauce à la bigarade 74 €
Baked pigeon, tender turnip, bigarade sauce

Grenadin de VEAU rôti au sautoir, 66 €
oignons fondants, laitue braisée, sucs de cuisson
Pan-seared veal, tender oignons, braised lettuce, light juice

Tournedos de BŒUF et foie gras de canard, 74 €
pommes soufflées, sauce Périgieux
*Pan-seared beef tournedos & fresh duck foie gras,
souffléed potatoes, Perigieux sauce*

////////////////////////////////////

MENU DÉJEUNER

/ 85 € /
/ 120 € avec les vins /

FOIE GRAS DE CANARD ET VOLAILLE cuisinés ensemble,
salade de légumes croquants
Duck foie gras and poultry cooked together, crunchy vegetables salad

ou
Fine crème de PETITS POIS et pince de crabe
Fine pea soup, and crab claw

ou
SAUMON mariné Bellevue, caviar de France
Marinated salmon Bellevue, domestic caviar

x x x
AIGLE BAR à la plancha, épinard en feuilles, garniture d'une grenobloise
Pan-sautéed meagre, spinach leaves, grenoble-style

ou
CANETTE de Challans en aiguillettes, navet fondant, sauce bigarade
Thinly-sliced breast of duck, tender turnip, "bigarade" sauce

ou
VOLAILLE DE BRESSE mijotée,
légumes primeurs et asperges vertes, sucs de cuisson
Simmered Bresse poultry, seasonal vegetables and green asparagus, cooking juice

x x x
Barre CHOCO/FRAMBOISE, sorbet fruits des bois
Choco/raspberry delight, wild fruit sorbet

ou
SAVARIN À L'ARMAGNAC de votre choix, Chantilly peu fouettée
Savarin with armagnac according to your choice, Chantilly

ou
Tartelette FRAISE/PISTACHE, condiment à la rhubarbe vanillée
Strawberry/pistachio tartlet, condiment with vanilla-flavoured rhubarb

////////////////////////////////////

/ FROMAGES 26 €

Sélection de quatre FROMAGES de France
Selection of four perfectly matured cheeses

/ DESSERTS 26 €

L'ÉCROU AU CHOCOLAT et praliné croustillant, glace noisette
Tower bolt, dark chocolate praliné, hazelnut ice cream

Palet FRAISE DES BOIS et thym citron, sorbet fromage blanc/fruits rouges
Wild strawberries/lemon thyme "palet", fresh cream cheese/red berries sorbet

Vacherin FRAMBOISE, sorbet passion/mangue
Ice meringue cake with raspberries, passion fruit/ mango sorbet

DÔME caramel et crème de whisky, glace au café
Caramel and whisky cream dome, coffee ice cream

Tartelette FRAISE/PISTACHE, condiment à la rhubarbe vanillée
Strawberry/pistachio tartlet, condiment with vanilla-flavoured rhubarb

SAVARIN À L'ARMAGNAC de votre choix, Chantilly peu fouettée
Savarin with armagnac according to your choice, Chantilly