



12h30 – 22h00

ENTRÉES - STARTERS

Tortellini végétal de chou-rave à la crème de céleri-rave, sauce poivron rouge rôti	23
Vegetal kohlrabi tortellini, roasted red pepper sauce	
Asperges vertes et blanches braisées à l'eau de mer, lard de Saint-Pierre, réduction de fumet d'arêtes au saké et gingembre comme une vinaigrette, poutargue	34
Green and white asparagus braised in seawater, John Dory "lardo", fish stock reduction with sake and ginger vinaigrette, bottarga	
Morilles juste tombées au beurre, purée de topinambour, extraction de panais arômatisé à l'esturgeon fumé	35
Roasted morels, sunchoke puree, parsnip extraction flavoured with smoked esturgeon	
Sériole crue assaisonnée d'huile d'olive et citron, fraise, tomate, burrata	36
Raw hamachi seasoned with olive oil and lemon, strawberry, tomato, burrata	
Petites quenelles moelleuses de langoustines, moules et jus marinier, petites pousses d'épinards	28
Langoustine quenelles, mussels and marinier juice, baby spinach	
Gaspacho vert, pesto, croûtons de pain de campagne	19
Green gazpacho, pesto, sourdough croutons	
Tarte au caviar et tourteau, beurre blanc	130
Caviar and crab tart, beurre blanc	
Tartare de thon mariné au tozasu et filet de boeuf, jambon de ventrèche, avocat	39
Marinated tuna and beef tenderloin tartare, tuna belly ham, avocado	

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.
Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted, based on article L112-8 of the current financial regulation.

Origine des viandes: France
Meat origins : France



12h30 – 22h00

PLATS - MAIN COURSES

Poulet jaune fermier français de 81 jours, tout simplement rôti au four, riz akitakomachi cuit façon pilaf en cocotte (pour deux personnes)	75
81-day-old French free-range chicken, simply oven-roasted, with akitakomachi rice cooked pilaf-style in a casserole (for two people)	
Rouget de ligne breton "à la torche", sauce vin jaune garnie de ikura et chorizo, poêlée de légumes de saison	58
Brittany line-caught red mullet "à la torche", yellow wine sauce garnished with ikura and chorizo, seasonal vegetable fricassée	
Filet de boeuf Wagyu français sauce au poivre, purée de pommes de terre	89
French Wagyu beef tenderloin, black pepper sauce, potato purée	
Nouilles udon à la carbonara	31
Udon noodles carbonara	
Poulpe catalan grillé au barbecue, condiment sauce vierge, citron vert brûlé	47
Grilled catalan octopus BBQ, virgin sauce condiment, burnt lime	
Ratatouille "enratatouillée"	32
Cochon français comme à Hong Kong, Char Siu et poitrine croustillante, riz pilaf	46
Hong Kong style French pork belly, Char Siu and crispy belly, pilaf rice	
Parmentier de homard, salade verte et sauce Choron	65
Lobster Parmentier, green salad and Choron sauce	
Truite de nos régions grillée au barbecue, asperges vertes et beurre blanc	34
Barbecue grilled trout, green asparagus, beurre blanc	

DESSERTS - DESSERTS

Tarte soufflée au chocolat, glace à la vanille	18
Puffed chocolate tart with vanilla ice cream	
Cheesecake basque	15
Basque cheesecake	
Pavlova	15
Choux café et confiture de lait	15
Coffee choux with dulce de leche	

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

SANS FRUITS À COQUES / WITHOUT NUTS

SANS LACTOSE / LACTOSE FREE