



de 12h30 à 14h30 et de 19h à 22h30

Entrées froides – Cold starters

- Terrine de foie gras de canard, gelée fruit de la passion, brioche grillée 34
Salade de truffes noires d'hiver, pommes de terre grenailles, roquette, épinards 48
Tartare de thon et de bœuf au tosazu 39

Entrées chaudes – Hot starters

- Raviole de homard, épinard, ricotta, mascarpone 37
Coquilles Saint-Jacques de Roscoff poêlées, céleri, noisettes 32
Wonton noodles, poitrine de cochon 32
Velouté de butternut et burrata, truffe, noix caramélisées 34

La Mer – The Sea

- Cabillaud vapeur, fregola, coquillages parfumés au curry, poivre malabar 47
Poulpe grillé, butternut, sauce rouille 48
Filet de turbot meunière, coulis de truffes, légumes racines, sauce champignons 51
Poisson du jour 47

La Terre – The Land

- Filet de bœuf Black Angus au poivre, purée de pommes de terre 75
Filet de volaille, sauce albufera, agnolotti d'artichaut, huile de persil 49
Côtes d'agneau de lait rôties, jus court, pommes de terre 65
Viande du jour 42

A Partager - To Share

- Côte de bœuf Jersiaise, frites, choron 145

Fromages

- Fromages affinés 22

Sélection de Caviars - Caviar selection

- Caviar Oscietra Sturia - France 50g 200
Caviar Oscietra Sturia - France 100g 400
Caviar Beluga Sturia - France 50g 580
Caviar Beluga Sturia - France 100g 1 200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blancs et jaunes d'œufs durs, câpres, persil, crème acidulée et oignons.

Les Pâtisseries signature de Julien Dugourd

Julien Dugourd's signature pastries

Toutes nos pâtisseries peuvent être vendues à emporter. All our pastries can be enjoyed on site or take away

15€ à emporter - take away

18€ sur place - on site

Bell & Ross Sapphire
Croustillant feuilletine, biscuit à la vanille, coulis de framboises, crémeux vanille, mousse bleue à la vanille

Tarte aux pommes - Apple tart
Brunoise de pommes caramélisées, crème vanille, chantilly noix de coco, pomme granny smith

Tarte à la vanille - Vanilla tart
Biscuit vanille, crémeux et praliné à la vanille, caramel, chantilly vanille

Citron basilic - Lemon basil
Biscuit et confit citron, crémeux et bavaroise au citron, gel basilic

Bell & Ross x Julien Dugourd
Croustillant au guanaja, crémeux chocolat et caramel, mousse au chocolat

Pavlova exotique - Exotic pavlova
Meringue, crémeux exotique, confit passion, chantilly à la vanille, Marmelade exotique

Paris Brest noisettes - Hazelnut Paris Brest
Pâte à choux, crème et praliné noisettes, ganache montée aux noisettes, Tuile gruée au cacao

Saint-Honoré vanille-caramel - Vanilla-caramel Saint-Honoré
Feuilletage express, crème vanille, pâte à choux, chantilly vanille, caramel

Vins

Table with 3 columns: Wine Name, Verre (14 cl), Btl (75 cl). Includes Chablis 1er cru AOC, Condrieu AOC, Crozes-Hermitage AOC, etc.

Les créations signatures sont produites sur place quotidiennement et nos quantités sont limitées

Signature creations are produced on the site daily and our quantities are limited.

Nos poissons sont issus d'une pêche durable avec des certifications MSC et/ou ASC.

Our fish comes from sustainable fisheries with MSC and/or ASC certification.

Origine des viandes : France & Espagne

Meat origins: France & Spain

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 allergies you might have.

Prix 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.

L'équipe se tient à votre disposition pour vous présenter nos poisson et viande du jour, prix du marché.

Our team will be delighted to present our fish and meat dish of the day, market price.