



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
Hamachi cru, gelée et pickles d'oignons rouges, betterave crapaudine 29

Entrées chaudes – Hot starters

- Agnolotti d'artichauts, sauce parmesan 31
Œuf parfait, asperges vertes, morilles, épinard et sauce poulette 37
Wonton noodles, poitrine de cochon 32
Velouté de butternut, burrata, pois chiches, citron vert, coriandre 19

La Mer – The Sea

- Cabillaud comme un « fish & chips », caviar Oscietra, tête de veau, pommes gaufrettes, sauce Gribiche légère 68
Filet de sole au beurre citronné condimenté, choux de Pontoise et choux de Bruxelles 58
Filet de turbot Grenobloise 51
Poisson du jour 47

La Terre – The Land

- Filet de bœuf Black Angus, purée de pommes de terre, sauce au poivre 75
Filet de volaille poché en feuille d'oseille, morilles étuvées, sauce vin jaune, riz japonais cuit pilaf 55
Selle d'agneau rôti et panoufle confite, piquillos, petits pois et oignons nouveaux 65
Viande du jour 42

A Partager – To Share

- Côte de bœuf Jersiaise, frites, choron 145

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.

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.

All our caviars are served with a side dish of blinis, hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley, sour cream and onions.

Menu déjeuner – du lundi au vendredi 58
Lunch menu – Monday to Friday

- Pâté en croûte de volaille, foie gras, pistache, chutney de mangue
Asperges blanches, sauce mousseline
Poulpe grillé, sauce vierge, riz japonais façon pilaf
Confit de canard maison, pommes de terre, échalotes confites

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, Mercurey 1er Cru AOC, Roederer «Collection 245».

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.