







## Entrées froides – Cold starters


**Terrine de foie gras de canard, gelée fruit de la passion, brioche grillée**   **34**  
Duck foie gras terrine, passion fruit jelly, toasted brioche

**Salade de truffes noires d'hiver, pommes de terre grenailles, roquette, épinards**   **48**  
Black winter truffle salad, new potatoes, arugula, spinach



**Tartare de thon et de bœuf au tozasu**   **39**  
Tuna and beef tartar seasoned with tozasu

## Entrées chaudes – Hot starters



**Raviole de homard, épinard, ricotta, mascarpone**   **37**  
lobster raviole, spinach, ricotta, mascarpone

**Coquilles Saint-Jacques de Roscoff poêlées, céleri, noisettes**  **32**  
Roasted Roscoff scallops, celery, hazelnuts


**Wonton noodles, poitrine de cochon**  **32**  
Wonton noodles, pork belly

**Velouté de butternut et burrata, truffe, Noix caramélisées**   **34**  
Butternut squash and burrata soup, truffle, caramelized walnuts

## La Mer – The Sea

**Cabillaud vapeur, fregola, coquillages parfumés au curry, poivre malabar**   **47**  
Steam cod fish, fregola and shellfish curry sauce, malabar pepper

**Poulpe grillé, butternut, sauce rouille** **48**  
Grilled octopus, butternut, sauce rouille

**Filet de turbot meunière, coulis de truffes, légumes racines, sauce champignons**  **51**  
Turbot cooked meuniere, truffle coulis, root vegetables, mushrooms sauce

**Poisson du jour** **47**  
Fish of the day

## La Terre – The Land

**Filet de bœuf Black Angus au poivre, purée de pommes de terre** **75**  
Black Angus beef tenderloin, pepper sauce, mashed potatoes

**Filet de volaille, sauce albufera**  **49**  
Chicken breast, albufera sauce

**Côtes d'agneau de lait rôties, jus court** **65**  
Roasted milk-fed lamb cutlets, jus

**Viande du jour** **42**  
Meat of the day

## 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** **1200**

*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.*

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

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

## A Partager - To Share

**Côte de bœuf Jersiaise, frites, choron** **145**  
Jersiaise beef chop, French fries, choron

## Fromages

**Fromages affinés**  **22**  
Cheese selection

## 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**

**Flocon orange vanille - Orange and vanilla snowflake**   
Biscuit vanille, marmelade orange, crémeux orange-vanille, mousse vanille  
Vanilla biscuit, orange marmalade, orange-vanilla cream, vanilla mousse



**Tarte aux pommes - Apple tart**   
Brunoise pommes caramélisées, chantilly coco, pomme  
Granny Smith  
Caramelized apples brunoise, coconut whipped cream, granny smith apples

**Tarte à la vanille - Vanilla tart**    
Biscuit vanille, praliné vanille, chantilly vanille  
Vanilla biscuit, vanilla praline, vanilla whipped cream

**Citron basilic - Lemon basil**    
Croustillant et biscuit au citron, crémeux au citron, basilic  
Crispy and lemon biscuit, creamy lemon, basil

**Bell & Ross x Julien Dugourd**    
Croustillant Guanaja, crémeux chocolat et caramel, mousse  
chocolat  
Crispy guanaja, chocolate and caramel cream, chocolate  
mousse

**Pavlova marron cassis - Blackcurrant chestnut pavlova**   
Meringue, crème vanille, confit cassis, crème de marron  
Meringue, vanilla cream, blackcurrant confit, chestnut cream

**Miel amande poire - Almond and pear honey**    
Croustillant amande, compotée de poires, biscuit et crémeux au  
miel, mousse à l'amande  
Crispy almond, pear compote, honey biscuit and cream, almond  
mousse

**Saint-Honoré au Jasmin - Jasmin Saint-Honoré**   
Pâte à choux, chantilly vanille et Jasmin  
Choux pastry, vanilla and Jasmine whipped cream

**Galette des rois - King cake**   **14€ (la part), 65€ (l'unité)**  
Feuilletage, crème frangipane  
Puff pastry, almond cream



Contient du céleri / Contains céleri



Contient du gluten / Contains gluten



Contient des fruits à coque / Contains nuts



Sans lactose / Lactose-free



Végétarien / Vegetarian

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.