



de 12h30 à 14h30 et de 19h à 22h30

## Entrées froides – Cold starters

Tartare de veau de lait, émulsion de vitello tonnato, salade de courgette de Nice	34
Milk-fed veal tartar, vitello tonnato emulsion, trompetta zucchini	
Melon charentais, burrata, cecina, bouillon de melon à la verveine	29
Cantaloup melon, burrata, cecina, melon broth with verbena	
Tranche XXL extra fine de thon rouge cru sur focaccia et sa crème façon ajo blanco	45
XXL extra thin slice of raw red tuna on focaccia with ajo blanco cream	
Tomate cœur de bœuf à la flamme	19
Gaspacho de tomate et fraise, sorbet	
Roasted oxheart tomato, tomato and strawberry gazpacho, sorbet	
Salade grecque, légumes de saison, féta, origan, huile de basilic	28
Greek salad, seasonal vegetables, feta cheese, oregano, basil oil	

## Entrées chaudes – Hot starters

Raviole d'artichauts, sauce parmesan	31
Artichoke ravioli, parmesan sauce	
Œuf parfait, asperges vertes, girolles, épinard et sauce poulette	37
Perfect egg, green asparagus, girolles, spinach, poulette sauce	
Wonton noodles, poitrine de cochon	32
Wonton noodles, pork belly	

## La Mer – The Sea

Cabillaud comme un « fish & chips », caviar Osciètre, tête de veau, pommes gaufrettes, sauce Gribiche légère	68
Cod fish and chips, caviar oscietra, veal head, gaufrette potatoes, light Gribiche sauce	
Filet de St-Pierre au beurre citronné condimenté, choux de Pontoise et choux de Bruxelles	58
John Dory fish filet cooked in a lemon butter sauce, condiments, Pontoise cabbage and Brussels sprouts	
Filet de turbot Grenobloise	51
Grenobloise turbot filet	
Poisson du jour - au déjeuner du lundi au vendredi	47
Fish of the day - for lunch monday to friday	

## La Terre – The Land

Filet de bœuf Black Angus, purée de pommes de terre, sauce au poivre	75
Black Angus beef tenderloin, mashed potatoes, pepper sauce	
Filet de volaille poché en feuille d'oseille, girolles étuvées, sauce vin jaune, riz japonais cuit pilaf	55
Poached breast filet with sorrel, girolles, yellow wine sauce, pilaf Japanese rice cooked	
Selle d'agneau rôti et panoufle confite, piquillos, petits pois et oignons nouveaux	65
Roasted lamb saddle, and candied belly flap, piquillos, green peas and spring onions	
Viande du jour - au déjeuner du lundi au vendredi	42
Meat of the day - for lunch monday to friday	

## A Partager – To Share

Côte de bœuf Jersiaise, frites, sauce chimichuri	145
Jersiaise beef chop, French fries, chimichuri sauce	
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.

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.

## Menu déjeuner – du lundi au vendredi

Lunch menu – Monday to Friday  
Une entrée et un plat au choix  
Accompagné d'un verre de vin blanc ou rouge à 12€  
Starter and main course of choice  
Accompanied by a glass of white or red wine at 12€

Brunch dominical - de 12h30 à 14h30  
Sunday brunch - from 12:30 to 14:30

## Menu cinq plats, viennoiseries et buffet de desserts

Five-course menu, pastry basket and desserts buffet

## 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

### Fraisier

Biscuit amande, marmelade fraise, crème diplomate vanille, ganache vanille  
Almond biscuit, strawberry compote, vanilla diplomat cream, vanilla ganache

### Tarte aux cerises - Cherry tart

Crème amande, confit cerise, crème thé sakura, cerise fraîche  
Almond cream, candied cherry, sakura tea cream, fresh cherry

### Tarte à la vanille - Vanilla tart

Biscuit vanille, crémeux et praliné à la vanille, caramel, chantilly vanille  
Vanilla biscuit, vanilla praline and cream, caramel, vanilla whipped cream

### Citron Menthe - Lemon Mint

Biscuit et confit citron, crémeux et bavaroise au citron, gel à la menthe  
Lemon crisp, candied lemon, creamy lemon bavarois, mint gel

### La Framboise - The Raspberry

Pâte sucrée, pain de gêne amande, marmelade de framboises, ganache vanille, estragon  
Sweet dough, Genoese almond paste biscuit, raspberry compote, vanilla ganache, tarragon

### Pavlova Fraise Rhubarbe - Strawberry and Rhubarb pavlova

Meringue, marmelade fraises et rhubarbe, fraises, chantilly vanille  
Meringue, strawberries and rhubarb compote, strawberries, vanilla whipped cream

### abricot pécan - Apricot pecan

Croustillant pecan, biscuit vanille, marmelade abricot, mousse abricot, ganache vanille  
Pecan crisp, vanilla biscuit, apricot compote, apricot mousse, vanilla ganache

### Saint-Honoré vanille caramel - Vanilla caramel Saint-Honoré

Feuilletage caramélisé, crème vanille, caramel, chantilly vanille  
Caramelized puff pastry, vanilla cream, caramel, vanilla whipped cream

### Noisette citron - Hazelnut lemon

Biscuit citron vert, croustillant praliné, crémeux jivara, citron vert, praliné noisette, mousse noisette  
Lime biscuit, crispy praline, jivara cream, lime, hazelnut pralin, hazelnut mousse

### Dessert à l'assiette - Plated dessert

#### Pain perdu - French toast

Brioche façon pain perdu, sauce caramel, glace vanille  
French toast style brioche, caramel sauce, vanille ice cream

## Fromages

### Fromages affinés

Cheese selection

## Vins

Chablis 1er cru AOC «Montmains», JP Droin, Bourgogne, 2022

22

Verre 14 cl Btl 75 cl

Condrieu AOC «Invitare», Chapoutier, Vallée du Rhône, 2023

27

135

Crozes-Hermitage AOC «Les Galets» Hauts Châssis, Vallée du Rhône, 2022

30

150

Mercurey 1er Cru AOC «Clos des Ruelles», Ch. de Chamirey, Bourgogne, 2019

28

155

Roederer «Collection 245», Champagne, NV

30

150

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 : Union Européenne

Meat origins: European Union

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.