


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
- Burrata, courge butternut, poire, noix**   **34**
Burrata, butternut squash, pear, walnuts
- Coquille Saint Jacques de Roscoff, kaki, mandarine, oseille** **28**
Roscoff scallops, persimmon, mandarin, sorrel
- 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 tozazu**   **39**
Tuna and beef tartar seasoned with tozazu
- Ceviche de bar aux grains de sarrasin**   **36**
Sea bass ceviche, buckwheat seeds



Entrées chaudes – Middle courses

- Œufs cocotte aux champignons sauvages**   **29**
Baked eggs, wild mushrooms
- Raviole de homard**   **37**
lobster raviole
- Velouté de parmentier, poireaux, pommes de terre**  **19**
Parmentier soup, leeks, potatoes
- Nouilles udon à la carbonara**  **31**
Carbonara udon noodles
- Coquilles Saint Jacques de Roscoff poelées, céleri, noisettes**  **32**
Roasted Roscoff scallops, celery, hazelnuts

La Mer – The Sea

- Cabillaud vapeur, haricots verts, coques, curry**  **47**
Steam cod fish, french beans, cockles, curry
- Poulpe grillé, sauce vierge**  **48**
Grilled octopus, virgin sauce
- Filet de merlan croustillant, coulis d'épinard**   **47**
Crispy whiting file, spinach coulis

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
- Poitrine de cochon crouillante, riz pilaf, vinaigrette d'herbes fraîches** **48**
Crispy pork belly, pilaf rice, fresh herbs dressing
- Coquelet en crapaudine à la diable**  **49**
Butterflied chicken, deviled sauce
- Côtes d'agneau de lait rôties, jus court**  **65**
Roasted milk-fed lamb cutlets, jus

A Partager - To Share

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

Desserts

- Sphère chocolat**   **16**
Bouchée chocolat, caramel, tuile chocolat, crémeux chocolat
Crispy chocolate, caramel, chocolate cream
- Tarte poire et noix**   **16**
Pâte sablée, crémeux aux noix, chantilly vanille, compote de poire
Shortcrust pastry, walnut cream, vanilla whipped cream, pear purée
- Pavlova exotique** **16**
Meringue, crémeux exotique, chantilly coco, confit passion, mangue fraîche
Meringue, exotic cream, coconut whipped cream, passionfruit confit, mango
- Cheesecake**  **16**
- Fromages**
- Fromages affinés**  **22**
Cheese selection

Les Pâtisseries signature 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

Bûchette de Noël - Small Yule log  **20€ sur place - 17€ à emporter**
Feuillantine, biscuit et mousse chocolat, coulis et crémeux exotique
jasmin
Feuillantine, chocolate biscuit, exotic and jasmine coulis, chocolate
mousse



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.

L'équipe se tient à votre disposition pour vous présenter
le plat du jour, prix du marché.

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