



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
Melon charentais, burrata, cecina, bouillon de melon à la verveine 29
Tranche XXL extra fine de thon rouge cru sur foccacia et sa crème façon ajo blanco 45
Tomate cœur de bœuf à la flamme 19
Salade grecque, légumes de saison, féta, origan, huile de basilic 28

Entrées chaudes – Hot starters

- Raviolis verts de brocolis et pistache, sauce verte 31
Langoustine, fleur de courgette soufflée vapeur, fricassée de pâtes cavatelli, courgette de Nice, caviar Oscietre 58
Pad Thai Goong, nouilles de riz sautées, tofu, crevettes 27

La Mer – The Sea

- Filet de bar vapeur, risoni au safran et paprika fumé, moules de Bouchot 44
Pêche sauvage du jour, barigoule d'artichaut 58
Homard bleu grillé, parmesan, sauce homardine au curry 85

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, girolles étuvées, sauce vin jaune, riz japonais cuit pilaf 55
Brochette d'agneau confit, salade, sauce au yahourt 62
Faux-filet de bœuf Jersiaise grillé, sauce chimichurri, pommes de terre rôties 79

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.

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

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

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.

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

58

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

125

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 Melon Menthe - Melon and Mint 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, crèmeux 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, crèmeux et bavaroise au citron, gel à la menthe Lemon crisp, candied lemon, creamy lemon bavarois, mint gel

La Mûre - The Blackberry Pâte sucrée, biscuit vanille, marmelade de mûre et balsamique, mousse mûre, ganache vanille Sweet pastry, vanilla biscuit, blackberry and balsamic marmalade, blackberry mousse, vanilla ganache

Pavlova Framboise Tagète - Raspberry and Tagete Pavlova Meringue, crème vanille, Chantilly vanille, marmelade framboise tagète, framboise fraîche Meringue, vanilla cream, vanilla whipped cream, raspberry and tagete marmalade, fresh raspberry

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

Tout chocolat - Everything chocolate Croustillant, biscuit chocolat, crèmeux chocolat, mousse chocolat au lait Crisp, chocolate biscuit, chocolate cream, milk chocolate mousse

Glaces - Ice creams

Parfum chocolat, fraise, pistache, pistache Dubaï, Vanille ou Exotique Chocolate, strawberry, pistachio, Dubaï pistachio, vanilla or exotic flavor 15

Dessert à l'assiette - Plated dessert

Pain perdu - French toast Brioche façon pain perdu, sauce caramel, glace vanille French toast style brioche, caramel sauce, vanilla ice cream 26

Fromages

Fromages affinés Cheese selection 22

Vins

Verre 14 cl Btl 75 cl

- Chablis 1er cru AOC «Montmains», JP Droin, Bourgogne, 2022 27 135
Condrieu AOC «Invitare», Chapoutier, Vallée du Rhône, 2023 30 150
Crozes-Hermitage AOC «Les Galets» Hauts Châssis, Vallée du Rhône, 2022 19 95
Mercurey 1er Cru AOC «Clos des Ruelles», Ch. de Chamirey, Bourgogne, 2019 28 155
Roederer «Collection 245», Champagne, NV 30 150

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.