

SÉLECTION DE CAVIARS – CAVIAR SELECTION

Caviar Oscietra Sturia - France 50g	220
Caviar Oscietra Sturia - France 100g	420
Caviar Beluga Sturia - France 50g	600
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 blinis, hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley, sour cream and onions.

ENTRÉES – STARTERS

Velouté de petits pois, œuf poché, huile d'ail des ours Green pea velouté, poached egg, wild garlic oil	24
Escargots de Bourgogne traditionnels (6 pièces) Traditional Burgundy snails (6 pieces)	21
Asperges vertes moutardées Green asparagus with mustard	22
Poireaux mimosa en aigre doux et huile de laurier Sweet and sour leeks, mimosa-style, with laurel oil	19
Tartare de bœuf Angus au couteau, huile de cardamome noire Hand-cut Angus beef tartare, black cardamom oil	34
Fricassée d'encornets à l'oseille Squid fricassée with sorrel	26
Entrée du jour au déjeuner du lundi au vendredi Starter of the day - for lunch Monday to Friday	17

VÉGÉTARIEN – VEGETARIAN

Pommes de terre grenailles fumées, asperges, morilles Sauce au vin jaune Smoked baby potatoes, asparagus, morels mushrooms, yellow wine sauce	45
---	----

LA MER – THE SEA

Rigatoni de homard gratinée Gratinated lobster rigatoni	78
Sole meunière, pommes grenailles rôties, beurre persillé Sole meunière, roasted baby potatoes in parsley butter	75
Filet de rouget à l'unilatéral, parfum bouillabaisse Pan-seared red mullet filet, bouillabaisse sauce	44
Poisson du jour au déjeuner du lundi au vendredi Fish of the day - for lunch Monday to Friday	47

LA TERRE – THE LAND

Côtes d'agneau fermier du Pays d'OC, artichauts à la barigoule Farm-raised lamb chops from Pays d'OC, artichokes « à la barigoule »	86
Grenadin de veau rôti, asperges blanches, fèves Huile de verveine Roasted veal grenadin, white asparagus, fava beans, verbena oil	65
Viande du jour au déjeuner du lundi au vendredi Meat of the day - for lunch Monday to Friday	47

FROMAGES – CHEESES

Fromages affinés Cheese selection	25
--------------------------------------	----

SUR LE GRILL – FROM THE GRILL

Tentacule de poulpe Octopus tentacle	43
Filet de daurade royale Gilthead seabream fillet	51
Sole entière (200g) Whole sole (200g)	75
Langoustines au naturel (6 pièces) Langoustines (6 pieces)	82
Filet de bœuf Black Angus (180g) Black Angus beef tenderloin (180g)	77
Côtelettes d'agneau fermière du Pays d'OC Farm-raised lamb cutlets from Pays d'OC	82
Coquelet jaune du Maine en crapaudine Butterflied yellow cockerel from Maine	48
Échine de porc tranchée, marinée Sliced marinated pork loin	38

*Chaque suggestion « SUR LE GRILL » est accompagnée d'une garniture et de la sauce de votre choix.
All 'ON THE GRILL' dishes are served with a side and a sauce of your choice.*

LES SAUCES – SAUCES

Une sauce au choix - A sauce of your choice	4
Sauce marinère - Seafood sauce	
Beurre d'aneth citronné - Lemon and dill butter	
Sauce tartare - Tartar sauce	
Jus court de volaille - Reduced chicken juice	
Sauce chimichurri - Chimichurri sauce	
Sauce béarnaise - Béarnaise sauce	
Sauce poivre - Black pepper sauce	
Jus d'agneau - Lamb juice	

LES GARNITURES – SIDES

Une garniture au choix - A side of your choice	12
Frites de pomme de terre French fries	
Mousseline de pomme de terre Mashed potatoes	
Pommes pont-neuf Pont-Neuf potatoes	
Riz jasmin parfumé au thym et citron, ciboulette Jasmine rice flavored with lemon and thyme, chives	
Salade mesclun et herbes fraîches Mesclun salad and fresh herbs	
Épinards au beurre noisette et romarin Spinach with brown butter and rosemary	
Asperges vertes grillées (5 pièces) Grilled green asparagus (5 pieces)	
Légumes de saison glacés ou sautés, huile florale Seasonal vegetables (glazed or sautéed), floral oil	

DESSERT A L'ASSIETTE – PLATED DESSERT

Pain perdu Brioche façon pain perdu, sauce caramel, glace vanille Brioche like a French toast, caramel sauce, vanilla icecream	26
--	----

Origine des viandes Bœuf : France, Espagne ; Volaille : France ; Canard : France ; Veau : France

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
Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted



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€

Le menu déjeuner n'est pas proposé les jours fériés
The lunch menu is not available on public holidays

BRUNCH DOMINICAL - DE 12H30 À 14H
SUNDAY BRUNCH - FROM 12:30PM TO 2PM

145

Menu cinq plats, viennoiseries et buffet de desserts
(incluant eaux et boissons chaudes)
Five-course menu, pastry basket and desserts buffet
(including water and hot beverages)

LES GLACES DU CHEF JULIEN DUGOURD
CHEF JULIEN DUGOURD'S ICE CREAMS

sur place ou à emporter de 12h à 18h
on site or takeaway from 12pm to 6pm

15

Vanille fruits rouges - Vanilla red berries
Bâtonnet glacé à la vanille de Madagascar, confit de fruits rouges, fraises fraîches, framboises fraîches
Madagascar vanilla ice cream, redberries confit, fresh strawberries, fresh raspberries

Chocolat, caramel, cacahuète - Chocolate, caramel, peanut
Bâtonnet glacé au chocolat guanaja 70%, caramel, cacahuète caramélisée, croustillant chocolat
Guanaja 70% chocolate ice cream, caramel, caramelized peanut, chocolate crunch

Citron basilic - Lemon basil
Bâtonnet glacé au citron, gel basilic, meringue
Lemon sorbet, basil gel, meringue

Vanille - Vanilla
Bâtonnet glacé à la vanille de Madagascar
Madagascar vanilla ice cream

Chocolat - Chocolate
Bâtonnet glacé au chocolat guanaja 70%, caramel
Guanaja 70% chocolate ice cream, caramel

Fraise - Strawberry
Bâtonnet glacé à la fraise, confit de fraise, fraises fraîches
Strawberry sorbet, strawberry confit, fresh strawberries

LES PÂTISSERIES SIGNATURE
DU CHEF JULIEN DUGOURD
CHEF JULIEN DUGOURD'S SIGNATURE PASTRIES

Sur place – on site

18

À emporter – takeaway

15

Le citron - Lemon
Croustillant et biscuit au citron, mousse et crémeux au citron, gel citron herbe fraîche, confit de citron
Lemon biscuit and crisp, lemon mousse and cream, fresh herb gel, candied lemon

Le Fraisier - Strawberry cream cake
Croustillant amandes, biscuit pain de Gênes, marmelade de fraise, mousse et ganache montée à la vanille, fraises fraîches et eau de fraiseatak
Almond crisp and biscuit, strawberry marmalade, vanilla whipped cream and mousse, strawberries,atak strawberry water

Le pop-corn - Pop-corn
Croustillant maïs, biscuit maïs, crémeux caramel, mousse vanille et pop-corn caramélisé
Corn biscuit and crisp, creamy caramel, vanilla mousse, caramelized pop-corn

Paris-Brest cerise, pistache & hibiscus - Paris-Brest with cherry, pistachio & hibiscus
Pâte à choux, croustillant pistache, confit cerise et hibiscus, chantilly pistache, cerise fraîche, voile hibiscus
Choux pastry, pistachio crunch, cherry and hibiscus compote, pistachio whipped cream, fresh cherry, hibiscus veil

Flan Rhubarbe - Rhubarb flan
Pâte sucrée, marmelade de rhubarbe, flan vanille
Sweet dough, rhubarb marmalade, vanilla flan

Pavlova fruits rouges - Red berries pavlova
Meringue, chantilly vanille, confit cassis, marmelade de framboise, framboises fraîches
Meringue, vanilla whipped cream, blackcurrant confit, raspberry marmalade, raspberries

Saint-Honoré caramel - Caramel Saint-Honoré
Feuilletage caramélisé, pâte à choux, crémeux caramel, chantilly caramel
Caramelized puff pastry, sweet dough, creamy caramel, caramel whipped cream

Tarte chocolat praliné sobacha - Chocolate sobacha praline tart
Pâte sucrée chocolat, croustillant noisette, crémeux et chantilly au chocolat, praliné-noisettes sobacha
Chocolate sweet dough, crispy hazelnut, creamy chocolate with whipped cream, hazelnut-sobacha praline

Tarte à la pêche - Peach tart
Biscuit à la vanille, compotée de pêche au miel, crème vanille, pêche pochée à la vanille
Vanilla biscuit, honey peach compote, vanilla cream, vanilla-poached peach

Notre menu vous est proposé de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Une carte réduite salée est proposée l'après-midi.
Le menu déjeuner ainsi que les viandes et poissons du jour sont disponibles du lundi au vendredi et notre Brunch est disponible tous les dimanches.
Our menu is available from 12 p.m. to 2:30 p.m. and from 7 p.m. to 10:30 p.m. A reduced savory menu is available in the afternoon.
The business lunch menu and the meat and fish of the day are available Monday through Friday, and our Brunch is available every Sunday.

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
Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted