

## 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 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	71
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

Sauce marinère - Seafood sauce	4
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

Frites de pomme de terre French fries	12
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**

125

**Menu cinq plats, viennoiseries et buffet de desserts**  
Five-course menu, pastry basket and desserts buffet

**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 citron, mousse et crémeux de citron,  
gel basilic, confit de citron

Lemon biscuit with a crisp, creamy lemon and mousse, basil gel,  
candied lemon

**La pistache – Pistachio**

Biscuit et croustillant à la pistache, crémeux, praliné, et mousse  
à la pistache

Pistachio biscuit with a crisp, pistachio cream, praline and  
mousse

**Saint-honoré vanille caramel – Vanilla caramel Saint-honoré**  
Feuilletage caramélisé, crème de vanille, caramel, chantilly  
vanille de Madagascar

Caramelized puff pastry, creamy vanilla, caramel, vanilla  
whipped cream

**Tarte tatin – Tarte tatin**

Pâte sucrée, biscuit à la vanille, brunoise de pommes fraîches,  
pomme tatin, crème à la vanille

Sweet pastry, vanilla biscuit, fresh apples brunoise, apple tatin,  
vanilla cream

**Paris Brest chocolat noisettes – Chocolate hazelnut Paris Brest**  
Pâte à choux, praliné noisettes, crémeux et ganache chocolat,  
noisettes et amandes caramélisées

Sweet dough, hazelnut praline, chocolate cream with ganache,  
caramelized hazelnuts and almonds

**Pavlova fraise rhubarbe – Rhubarb strawberry pavlova**

Meringue, crème à la vanille de Tahiti, confit de fraises,  
marmelade de rhubarbe, chantilly vanille de Madagascar, fraises  
Meringue, creamy Tahiti vanilla, candied strawberries, rhubarb  
marmalade, Madagascar vanilla whipped cream, strawberries

**Vanille pécan – Pecan vanilla**

Croustillant et praliné aux noix de pécan, biscuit à la vanille,  
crémeux, et mousse à la vanille

Pecan crisp, pecan praline, vanilla biscuit with cream, vanilla  
mousse

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