
LES ENTRÉES / STARTERS

Raviole ouverte de seiche, farce de lentilles corail et oursin, écume de parmesan et chorizo	21€	Cuttlefish ravioli, sea urchin and red lentils Parmesan, chorizo foam
Terrine de foie gras à l'armagnac, chutney de pommes à la verveine	23€	Foie gras terrine with Armagnac, apple and verbena chutney
Ceviche de daurade, truffe et ponzu	24€	Seabream ceviche, truffle and ponzu
Salade de pousses d'épinards, miso, truffe et parmesan	20€	Baby spinach salad, miso, truffle and parmesan
Poireau grillé, crème de haricots Tarbais, jaune d'oeuf confit et caviar Vintage Sturia	34€	Grilled leek, Tarbais bean cream, candied egg yolk and Sturia Vintage caviar

LES PLATS / MAIN DISHES

Magret de canard et sauce au poivre, bimi grillé, crémeux de brocoli et patate douce	32€	Duck breast, pepper sauce, grilled bimi, broccoli mousseline and sweet potato
Filet de boeuf, mille-feuille de pommes de terre, haricots verts et jus de boeuf à l'ail noir	39€	Beef fillet, potato mille-feuille, green beans and black garlic jus
Risotto aux champignons, truffe et parmesan	29€	Mushroom risotto, truffle and parmesan
Espadon rôti, sauce vierge aux agrumes, textures de maïs et oignons nouveaux	32€	Roasted swordfish, citrus fruit and olive oil sauce, corn and spring onions
Thon rouge mi-cuit, chou kale, oignon rouge, cébette, quinoa et emulsion yuzu au beurre noisette	34€	Seared red tuna, kale, red onion, scallion, quinoa and yuzu emulsion

LES DESSERTS / DESSERTS

Sélection de fromages affinés	12€	Selection of fine cheeses
La Fraise - Vacherin à la fraise, crème vanille mascarpone, brunoise de fraises et jus de fraises aux épices	13€	La Fraise - Strawberry vacherin, vanilla cream, fresh strawberries and spices
L'Abricot - Madeleine citronnée, compotée d'abricots, nuage de yaourt, sorbet abricot et jus au basilic	13€	L'Abricot- Lemon madeleine, apricot compote, yogurt foam, apricot sorbet and basil jus
Le Chocolat - Streusel chocolat, crémeux chocolat, espuma noisette et sorbet cacao	13€	Le Chocolat - Chocolate streusel, chocolate cream, hazelnut foam and cocoa sorbet
Le Millefeuille - Arlette croustillante, crème diplomate vanille et caramel beurre salé	15€	Millefeuille - Crispy arlette, vanilla cream and salted caramel

Ouvert de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30. Prix nets, taxes et service compris. Toutes nos viandes et poissons proviennent, sont élevés et abattus en France. Les produits proposés dans cette carte peuvent varier selon les arrivages et le marché. Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Open from noon to 2pm and 7:30pm to 9:30pm. Net prices, including taxes and service. All our meat and fish originate from France, where they are also farmed and slaughtered.

The produce offered in this menu may vary according to market arrivals and availability. Wording, we invite you to inform us of any food allergies.