



MENU DEJEUNER

LUNCH MENU

49€ Entrées, plats, desserts et boissons
Eau minérales, 2 verres de vins et cafés inclus
Starter, Main dish, dessert and Beverages
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

Nos entrées/Our starters

Cannelloni de rilette de truites des Pyrénées et
saumon fumé, salade de fenouils, crackers au
sésame
*Pirenean trout rilette cannelloni and smoked salmon,
fennel salad, sesame crackers*

Ou/Or

Fine tartelette aux endives rôties, comté et noix de
jambon fumé, salade amère et noix
*Fine tartlet with roasted chicory, comté cheese and
smoked ham, bitter salad and walnuts*

Nos plats/Our main dishes

Rumsteak de Galice poêlé, pommes darphin aux
champignons bruns, purée d'ail noir, un consommé
beurré
*Grilled Galician rumsteak, roasted potatoes and brown
mushrooms, black garlic puree, a buttered juice*

Ou/Or

Dos de skrei au naturel laqué, choux fleur rôti au
beurre de citron Meyer et citron noir, un jus Dubarry
*Natural skrei back laquered, roasted cabbage with
lemon butter and black lemon, a juice Dubarry*

Nos desserts et fromages/Our desserts and cheese **5€ Fromage et dessert/5€ Cheese and dessert**

Tomme de Savoie, confit de myrtille et vinaigre de
sapin
Tomme from Savoy, blueberry confit and fir vinegar

Ou/Or

Beignet d'ananas infusé à la vanille et gingembre,
mousse noix de coco, caramel passion
*Pineapple doughnut infused with vanilla and ginger,
coconut mousse, passion fruit caramel*

Ou/Or

Crêpe suzette caramélisée au zeste d'orange, crème
glacée chocolat et Grand Marnier
*Caramelized Suzette pancake with orange zest,
chocolate ice cream and Grand Marnier*

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

**94 € hors boissons menu servi
pour l'ensemble de la table**
**94 € without beverage menu for the
entire table**

Carpaccio de saints jacques de la Baie de Seine marinées au citron Meyer et citron noir, rémoulade de choux rave
Scallops carpaccio from La Baie de Seine marinated with Meyer and black lemon, remoulade of rave cabbage

*

Omble du Canada de la ferme de l'Emerillon au naturel, carottes confites et safran de Gérard
Emerillon farm arctic char, candied carrots and saffron from Gérard

*

Magret de canard rôti à l'orange sanguine, purée de dattes, polenta crémeuse, un jus bigarade
Roasted duck breast with blood orange, dates puree, creamy polenta, bigarade juice

*

Chariot de fromages frais et affinés
Fresh and ripened cheeses

*

Poire façon tatin à la vanille de Madagascar, noix de cajou croquantes, crème glacée caramel et fleur de sel
Tatin-style pear with vanilla from Madagascar, crunchy cashew nuts, caramel ice cream and saltflower

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un dessert ou fromage

All the dishes on the menus can be served "à la carte"
45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert or cheese

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included