

/ENTRÉES

Fine crème de PETITS POIS, araignée de mer et jeunes salades <i>Lightly creamy garden peas soup, spider crab and young baby salads</i>	52 €
Blanc de DAURADE mariné, caviar de France, garniture mimosa, condiment citron <i>Marinated gilt-head bream, domestic caviar, mimosa garnish, lemon condiment</i>	66 €
HOMARD de nos côtes en chaud froid, côtes de sucrose et petites girolles <i>Brittany lobster served two ways chilled/hot, "sucrose" and girolles</i>	86 €
Pressé de VOLAILLE ET FOIE GRAS à la truffe noire, pain de campagne aux sucs de rôti <i>Pressed chicken and foie gras layers with black truffle, toasted country finger bread</i>	54 €
Royale de FOIES BLONDS DE VOLAILLE, œufs de caille, garniture forestière <i>Chicken liver royale, quail's egg, forestière-style garnish</i>	60 €

/POISSONS

BAR DE LIGNE en filet à plat, moules et crevettes à la Dieppoise <i>Baked sea bass, Dieppoise-style mussels and shrimps</i>	72 €
Filet de TURBOT à la plancha, blettes et champignons étuvés, réduction au vin jaune <i>Pan-seared turbot, braised Swiss chard and morel mushrooms reduced juice with amber-yellow wine</i>	84 €
Filet de SAINT-PIERRE à la vapeur, courgettes et aubergines fondantes <i>Steamed John Dory fillet, tender courgette and aubergine</i>	68 €
Belles LANGOUSTINES rôties, légumes verts à la française, lard en infusion <i>Roasted Imperial langoustines, green vegetables, infused bacon</i>	80 €

/VIANDES

POULETTE DE BRESSE en fricassée aux écrevisses, sucs de cuisson <i>Bresse poultry fricassee with crayfish, light juice</i>	66 €
VEAU DE LAIT rôti en blanquette, légumes de saison, vrai jus <i>Roasted veal as a "blanquette", seasonal vegetables, cooking juice</i>	64 €
Tournedos de BŒUF et foie gras de canard, pommes soufflées, sauce Périgueux <i>Pan-seared beef tournedos & fresh duck foie gras, souffléed potatoes, Perigieux sauce</i>	72 €
AGNEAU DE LAIT cuit à la broche, girolles / pommes de terre / truffe noire <i>Suckling lamb on the spit, girolles / potatoes / black truffle</i>	76 €

MENU DÉJEUNER

/ 75 € /
/ 110 € avec les vins /

FOIE GRAS DE CANARD ET VOLAILLE cuisinés ensemble, salade de légumes croquants <i>Duck foie gras and poultry cooked together, crunchy vegetables salad</i>
ou Fine crème de PETITS POIS, araignée de mer et jeunes salades <i>Lightly creamy garden peas soup, spider crab and baby salad leave</i>
ou SAUMON mariné, citron/caviar/vodka, garniture mimosa <i>Marinated salmon, lemon/caviar/vodka, mimosa garnish</i>
x x x
AIGLE BAR en filet à plat à la Dieppoise <i>Baked meagre "à la Dieppoise"</i>
ou CÔTE DE COCHON au sautoir, jus/sauce charcutière, pomme purée <i>Sautéed pork chop, "charcutière" juice/sauce, mashed potatoes</i>
ou VEAU DE LAIT en blanquette, légumes de saison, vrai jus <i>Roasted veal as a "blanquette", seasonal vegetables, cooking juice</i>
x x x
Crème brûlée VANILLE/FRAMBOISE, sorbet fromage blanc <i>Vanilla/raspberry crème brûlée, fresh cream cheese sorbet</i>
ou SAVARIN À L'ARMAGNAC de votre choix, Chantilly peu fouettée <i>Savarin with armagnac according to your choice, Chantilly</i>
ou Variation CHOCO/MENTHE <i>Choco/mint variation</i>

/FROMAGES

24 €

Sélection de quatre FROMAGES de France
Selection of four perfectly matured cheeses

/DESSERTS

24 €

L'ÉCROU AU CHOCOLAT et praliné croustillant, glace noisette
Tower bolt, dark chocolate praliné, hazelnut ice cream

Fin palet FRAMBOISE/CITRON VERT, sorbet passion/gingembre
Raspberry/lime "palet", passion fruit/ginger sorbet

CERISE BURLAT et chocolat amer en forêt noire
Burlat cherry and bitter chocolate as a Black Forest cream cake

SAVARIN À L'ARMAGNAC de votre choix, Chantilly peu fouettée
Savarin with armagnac according to your choice, Chantilly

ABRICOTS DE PROVENCE rôtis, pistache/noix de coco, glace à l'amande dragée
Roasted apricots from Provence, pistachio/coconut, sugared almond ice-cream

PÊCHE pêchée et sorbet à la vanille façon melba
Melba-style poached peach and vanilla sorbet