

/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 sucrine et petites girolles <i>Brittany lobster served two ways chilled/hot, "sucrine" 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 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, Perigueux 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 DÉGUSTATION

/ 190 € /

ENTRÉES / STARTERS

HOMARD BLEU "court-bouillonné", jeunes légumes acidulés <i>Poached Brittany lobster, tangy young vegetables</i>
Fine crème de PETITS POIS, araignée de mer et caviar de France <i>Lightly creamy garden peas soup, spider crab and domestic caviar</i>

POISSON & VIANDE / FISH & MEAT

Pavé de TURBOT aux girolles, sucs de cuisson
Pan-seared turbot with girolles, light juice

Grenadin de VEAU rôti au sautoir,
pommes de terre façon Anna
Thick medallion of veal, "Anna" style potatoes

DESSERTS

Fin palet FRAMBOISE/CITRON VERT, sorbet passion/gingembre <i>Raspberry/lime "palet", passion fruit/ginger sorbet</i>
L'ÉCROU AU CHOCOLAT et praliné croustillant, glace noisette <i>Tower bolt, dark chocolate praliné, hazelnut ice cream</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

/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 sucrine et petites girolles <i>Brittany lobster served two ways chilled/hot, "sucrine" 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, Perigueux 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

MENU CARTE À 150 €
1 entrée / 1 plat / 1 dessert

/ENTRÉES

Fine crème de PETITS POIS,
araignée de mer et jeunes salades
Lightly creamy garden peas soup, spider crab and young baby salads

Blanc de DAURADE mariné, caviar de France,
garniture mimosa, condiment citron
Marinated gilt-head bream, domestic caviar, mimosa garnish, lemon condiment

Pressé de VOLAILLE ET FOIE GRAS à la truffe noire,
pain de campagne aux sucs de rôti
*Pressed chicken and foie gras layers with black truffle,
toasted country finger bread*

Royale de FOIES BLONDS DE VOLAILLE,
œufs de caille, garniture forestière
Chicken liver royale, quail's egg, forestière-style garnish

/POISSONS

BAR DE LIGNE en filet à plat, moules et crevettes à la Dieppoise
Baked sea bass, Dieppoise-style mussels and shrimps

Filet de TURBOT à la plancha,
blettes et champignons étuvés, réduction au vin jaune
*Pan-seared turbot, braised Swiss chard and mushrooms
reduced juice with amber-yellow wine*

Filet de SAINT-PIERRE à la vapeur, courgettes et aubergines fondantes
Steamed John Dory fillet, tender courgette and aubergine

Belles LANGOUSTINES rôties, légumes verts à la française, lard en infusion
Roasted Imperial langoustines, green vegetables, infused bacon

/VIANDES

POULETTE DE BRESSE en fricassée aux écrevisses, sucs de cuisson
Bresse poultry fricassee with crayfish, light juice

VEAU DE LAIT rôti en blanquette, légumes de saison, vrai jus
Roasted veal as a "blanquette", seasonal vegetables, cooking juice

Tournedos de BŒUF et foie gras de canard,
pommes soufflées, sauce Périgueux
*Pan-seared beef tournedos & fresh duck foie gras,
souffléed potatoes, Perigueux sauce*

AGNEAU DE LAIT cuit à la broche,
girolles / pommes de terre / truffe noire
Suckling lamb on the spit, girolles / potatoes / black truffle

////////////////////////////////////

MENU DEGUSTATION

/ 190 € /

HOMARD BLEU "court-bouillonné", jeunes légumes acidulés
Poached Brittany lobster, tangy young vegetables

x x x

Fine crème de PETITS POIS, araignée de mer et caviar de France
Lightly creamy garden peas soup, spider crab and domestic caviar

x x x

Pavé de TURBOT aux girolles, sucs de cuisson
Pan-seared turbot with girolles, light juice

Grenadin de VEAU rôti au sautoir,
pommes de terre façon Anna
Thick medallion of veal, "Anna" style potatoes

x x x

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

x x x

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

////////////////////////////////////

/FROMAGES

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

/DESSERTS

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