


LA CARTE

Le Caviar Beluga Imperial, 'Petrossian' 50gr € 490.-

La trilogie de Caviar Baeri, Oscière et d'Esturgeon blanc, 'Kaspia' 75gr € 280.-

*Accompagné de blinis au beurre fondu ou à la crème fraîche, oeufs durs, échalotte
Served with blinis and melted butter or sour cream, hard-boiled egg and shallots*

**Le saumon fumé d'Ecosse, sa garniture de raifort
à la crème et ses toasts** €uro
43.-
Smoked Scottish salmon, horseradish cream and toast

Le jambon de San Daniele et l'éventail de melon 28.-
San Daniele ham with melon

**Le blanc de St. Pierre poêlé et la cristalline de coppa
frottée au sel de Guérande**
Le jus aux essences de carottes et d'oranges * 45.-
*Pan-fried John Dory, caramelized smoke-cured pork
with Guerande salt. Carrot and orange sauce*

L'escalope de foie gras de canard poêlée au Beauges de Venise * 45.-
Sautéed fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine

Les côtelettes d'agneau poêlées à la moutarde de Meaux * 48.-
Lamb chops sautéed with Meaux mustard

L'assiette du maître fromager 20.-
Assorted fine cheeses

Le moëlleux au citron d'Amalfi à la vanille 18.-
Amalfi lemon soft cake vanilla flavoured

* **Accompagné d'un panaché de légumes du jour** SD 03.XV
Served with an array of our side dishes


LE DÎNER

**La chartreuse de médaillons de langouste et le tartare d'avocat
dans un bouillon aux fumets de citronnelle et de gingembre**

*Crayfish medallions and avocado tartar and its "bisque"
with ginger and lemongrass*

**Le tournedos de filet de bœuf Charolais et la mousseline
aux tomates séchées à l'estragon**

Charolais beef fillet with tarragon and sun dried tomato sauce

La pomme de terre fleuriste aux petits légumes printaniers

Mashed potatoes with spring vegetables

La sélection du maître fromager

Selection of fine cheeses

**Le gâteau glacé au thé vert et au chocolat noir
Le sirop parfumé à la bergamotte**

*Iced green tea and bitter chocolate cake
Bergamot flavour syrup*

Mignardises

Chef de Cuisine: Christian Bodiguel

**Certains plats contiennent un ou plusieurs des 14 agents allergiques
comme définis par les directives européennes:**
Céleri, Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Lupin, Lait, Mollusques,
Moutarde, Noix, Cacahuètes, Graines de sésame, Soya, Dioxyde de soufre.
Si vous êtes allergique à l'un de ces éléments, notifiez-le à notre personnel
avant de commander ou n'hésitez pas à demander des informations complémentaires

*Certain dishes contain one or more of the 14 allergens as designated by the European directive:
Celery, Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Lupin, Milk, Molluscs,
Mustard, Nuts, Peanuts, Sesame seeds, Soya, Sulphur Dioxide.
If you are affected by any of the above allergens then,
please notify our staff before ordering or ask for further information*