

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

	Euro
Le saumon fumé d'Ecosse, sa garniture de raifort à la crème et ses toasts <i>Smoked Scottish salmon, horseradish cream and toast</i>	43.-
Le jambon de San Daniele et l'éventail de melon <i>San Daniele ham with melon</i>	28.-
La ballotine de suprême de volaille de Bresse braisée aux morilles * <i>Chicken breast supreme braised with morel sauce</i>	45.-
L'escalope de foie gras de canard poêlée au Beumes de Venise * <i>Sautéed fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine</i>	45.-
Les noix de St. Jacques à la plancha sur un lit de mini-ratatouille Le jus au lait et à la poudre de noix de coco * <i>Grilled scallops served on a diced mini-ratatouille</i> <i>Coconut flavour sauce</i>	48.-
L'assiette du maître fromager <i>Assorted fine cheeses</i>	20.-
Le moëlleux au citron d'Amalfi à la vanille <i>Amalfi lemon soft cake vanilla flavoured</i>	18.-

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

NL 03.XV

LE DÉJEUNER

Les asperges blanches et vertes sur leurs veloutés, la mozzarella de bufala et son toast, les sot-l'y laisses accompagnés d'une brunoise de tomates au basilic
White and green asparagus on its creamy soup with buffalo mozzarella toast
Sautéed chicken oysters and diced tomatoes with basil

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
Pan-fried John Dory fillet, caramelized smoke-cured pork with Guérande salt
Carrot and orange sauce

Les cocos plats au beurre d'Echiré
Buttered pole beans

La pomme de terre persillée
Parsley potato

La panna cotta méli-mélo de fruits rouges et le cannelé au miel d'acacia
Panna cotta with red fruits medley and "cannelé Bordelais" with acacia honey

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