



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

SOUS-CHEF - MAXIME DOURDIN

CHEF PATISSIER – JUAN LEIRO

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.



Prix nets, service compris. Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer. Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.
All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know about your special requirements. Our Chef works only with fresh products, our dishes are subject to change.

Pour commencer

Le homard à la Parisienne
Macédoine de légumes, mayonnaise citron vert et safran
Canadian Lobster, diced mixed vegetables
Saffron and lime mayonnaise

24,00 €uros



Foie gras confit, aigre doux de cerises, croustillant de sésame
Brioche toastée
Confit Foie gras, cherry sweet and sour, crispy sesame
Toasted brioche

26,00 €uros



Pavé de thon Albacore mi-cuit, concassé de tomates
Citron confit, haricots verts et olives taggiasche
Albacore half-cooked Tuna, crushed tomatoes
Confit lemon, green beans and Taggiasca olives

23,00 €uros



Pressé de légumes d'été
Salade de roquette aux copeaux de parmesan
Summer pressed vegetables terrine
Arugula salad with parmesan shavings

14,00 €uros



Ceviche de dorade
Mangue, avocat, tomates, oignons rouges et agrumes
Sea Bream ceviche
Mango, avocado, tomato, red onions and citrus

19,00 €uros



Salade de jeunes pousses et mélange de graines
Légumes en vinaigrette
Seed and young leaves salad, chia seeds, linseeds, squash seeds, vegetable vinaigrette

14,00 €uros

Dans l'eau

Ombre chevalier rôti
Déclinaison de petits pois, jeunes carottes glacées, jus de carottes au curcuma
Roasted Char
Garden pea variation, glazed carrots, curcuma and carrot jus

36,00 €uros



Goujonnettes de Turbot d'Espagne rôti
Risotto citron et légumes verts
Roasted Spanish turbot
Lemon risotto with green vegetables

38,00 €uros



Homard rôti
Pommes de terre grenailles, girolles, estragon et vinaigre de xérès
Roasted Canadian lobster
Grenaille potatoes, chanterelle mushrooms, tarragon and xérès vinegar

38,00 €uros

Du jardin

Cocotte de légumes de saison
Aubergines, courgettes, mini pâtisson et fenouil, tomates confites
Seasonal vegetable pan
Eggplants, zucchini, baby squash melon and fennel, preserved tomatoes

22,00 €uros



L'aïoli
Légumes croquants, sauce aillée, yaourt à la grec aux fines herbes
Aioli, crispy vegetables, garlic sauce, greek yogurt with herbs

22,00 €uros

Sur terre

Carré d'agneau rôti
Polenta, aubergines grillées, artichauts barigoule
Roasted rack of lamb
Creamy polenta, grilled eggplant, barigoule-style artichokes

39,00 €uros



Filet de bœuf grillé
Gnocchi, tomates cerises et jus aux olives
Grilled beef filet
Gnocchi, cherry tomatoes and olive jus

39,00 €uros



Suprême de volaille de la ferme d'Alice rôti
Poêlée de courgettes violon, abricots et girolles, jus de volaille
Roasted chicken breast from Alice's farm
Pan sautéed zucchini, apricots and chanterelle mushrooms
Chicken jus

36,00 €uros



Côte de bœuf grillée
Pommes de terre grenailles, poêlée de champignons, sauce Bordelaise
(pour deux personnes)
Grilled rib of beef
Grenaille potatoes, pan seared mushrooms, Bordelaise sauce
(for 2 guests)

45,00 €uros / pers.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (Jura). Les volailles d'Alice sont élevées en plein air dans le Cantal.
All our beef meats come from France (Jura). Alice's farm produces free-range chicken in Cantal.

Fromagerie Michelin

Assiette de fromages affinés
Cheese selection

15,00 €uros

Les gourmandises

Parfait glacé noix de coco
Fraîcheur d'ananas, émulsion soja et coco
Coconut iced parfait, pineapple freshness, coconut and soya espuma

15,00 €uros



La fraise et la cerise
Sphère mousseuse, émulsion verveine, glace au yaourt
The strawberry and cherry, verbena espuma, yogurt ice-cream

14,00 €uros



Cheesecake pêche blanche
Abricots rôtis au miel et romarin
*White peach cheesecake
Honey and rosemary roasted apricots*

12,00 €uros



Le chocolat cacahuète, touche passion
Glace snickers
*Chocolate and peanuts cake, passion touch
Snickers ice-cream*

15,00 €uros