




ENTRÉES


Escargots gratinés
Beurre d'ail et tomate acidulée
Gratinated snails
Garlic butter and tangy tomato
22€

▲ Ceviche de thon
Leche de tigre Nikkei sésame et radis
Tuna ceviche
Leche de tigre Nikkei
Sesame and radish
28€

Raviole croustillante façon « Gyoza »
Canard confit, foie gras et ananas
Crispy Raviole "Gyoza" style
Duck leg
Duck foie gras and pineapple
28€


 Fraîcheur italienne au pesto
Burratina, tomate cerise
Anchois
Italian freshness with pesto
Burratina, cherry tomato
Anchovy
32€

Brioche de langouste, sauce cocktail
Avocat, coriandre et pamplemousse
Lobster brioche, cocktail sauce
Avocado, coriander and grapefruit
28€

 Cœur de saumon fumé
Comme à Oslo
Pomme de terre, échalote et sucrose
Smoked salmon like in Oslo
Potato, shallot and sucrose salad
32€



PLATS

 Poulpe rôti, sauce romesco
Compotée de poivrons doux Polenta
Grilled octopus, romesco sauce
Bell pepper compotée
Polenta
36€

Fregola sarda comme un risotto
Langouste, curry
Achards de mangue
Fregola sarda like a risotto
Local lobster, curry and mango
44€

▲ Filet de boeuf "Rossini"
Foie gras, sauce truffée
Beef tenderloin in "Rossini" style
Foie gras, truffle sauce
52€

▲ Suprême de volaille rôti aux oignons
Écrasée de pomme de terre
Citron confit
Roasted chicken breast with onion
Crushed potato, confit lemon
36€

▲ Poisson d'ici braisé, jus bouillabaisse
Linguine au beurre et Parmesan
Local fish stew, bouillabaisse juice
Linguine with butter and Parmesan
36€

▲ Sole meunière cuite sur l'arête
Riz pilaf aux amandes et épinard
Dover sole cooked meunière style
Pilaf almond rice and spinach
52€

SALADES

▲ Salade de chèvre chaud
Vinaigrette miel/citron
Warm goat cheese salad
Honey/lemon dressing
29€

 Salade verte, Parmesan
Vinaigrette à la truffe
Mix green salad, Parmesan
Black truffle dressing
28€



SOUPES

▲ Velouté de potiron
Comté et Moutarde de Meaux
Pumpkin velouté
Comté cheese and Meaux Mustard
15€

▲ Soupe à l'oignon gratinée
Gratinated onion soup
15€

PLATS SIGNATURES

▲ Boudin noir rissolé
Pomme cuite et crue
Crispy black pudding
Potato purée and fresh apple
29€

Boeuf Wellington
Pomme purée truffée
Wellington beef style
Truffle mashed potato
96€
(servi pour deux personnes)
(30 mins d'attente)



DESSERTS

Soufflé au chocolat Pur Caraïbes
Glace vanille
Caraïbes chocolate soufflé
Vanilla ice-cream
15€
(10 mins d'attente)

Cheesecake à la mangue
Sorbet passion
Mango cheesecake
Passion fruit sorbet
15€

La Framboise
Citron vert et chocolat lacté
Sorbet framboise
Raspberry
Lime and milky chocolate
Raspberry sorbet
15€

Millefeuille à la vanille
Caramel beurre salé
Glace vanille
Vanilla millefeuille
Salted butter caramel
Vanilla ice-cream
15€

Café Gourmand
Coffee Gourmet
18€



Sans Gluten
Gluten free



Possibilité
sans gluten
Gluten free
alternative