

RESTAURANT




ENTRÉES

Escargots gratinés
Beurre d'ail et Tomate acidulée
Gratinated snails
Garlic butter and tangy tomato
20 €


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

Raviole croustillante Façon
« Gyoza »
Canard confit, foie gras et ananas
Crispy Raviole "Gyoza" style
Candied duck, foie gras and
pineapple
28 €

 Cœur de saumon fumé
comme à Oslo
Pomme de terre, échalotes et sucrine
Smoked salmon heart as in Oslo
Potato, shallots and sucrine
32€

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
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 onions soup
15 €

 Fraîcheur italienne au pesto
Burratina, tomate cerise
et anchois
Italian freshness with pesto
Burratina, cherry tomato and
anchovies
32 €

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



PLATS

 Poulpe rôti sauce romesco
Compotée de poivrons doux et
polenta
Grilled octopus, romesco sauce
Compote of bell pepper & polenta
36 €

▲ Filet de boeuf Rossini
Foie gras, sauce truffé
et frites
Black Angus flank steak, foie
gras & French fries
50 €

▲ Poisson d'ici braisé jus bouillabaisse
Linguine au beurre et parmesan rapé
Local Fish braised, fish juice
Linguine with butter and grated
Parmesan cheese
36€



PLATS SIGNATURES

▲ Boudin noir rissolé
Pomme cuite et crue
Crispy Blood sausage
Potato purée & apple
29 €

Boeuf Wellington
Pomme purée truffée
Beef Wellington
Truffle mashed potato
88 € (pour deux personnes)

(30 mins d'attente)




Fregola de sarda cuisiné comme
un risotto langouste, curry &
achards de mangue
Fregola de sarda as a risotto,
lobster, curry and mango
44 €

▲ Suprême de volaille rôti aux oignons
Écrasé de pomme de terre
au citron confit
Roasted Chicken fillet with onions
Crushed potato & candied lemon
36 €

▲ Sole meunière cuite sur l'arête
(400gr)
Riz pilaf aux amandes et épinards
Dover sole meunière style
Almonds rice & spinach
52€

DESSERTS

 Soufflé au chocolat Pur Caraibes
glace vanille
Caraibes Chocolat soufflé
Vanilla ice cream
15 €

Crêpes au beurre « Suzette »
Glace vanille
"Suzette" butter crêpes
Vanilla ice cream
15 €

Crème brûlée à la vanille
Compote de fruits rouge,
sorbet fraise
Vanilla crème brûlée
Red fruit compote,
strawberry sherbet
15 €

▲ Ananas et coco
façon Pinacolada
citron vert et rhum
Pineapple and coconut like
Pinacolada
lime and rum
15 €

Café ou Thé Gourmand
Coffee or tea Gourmand
18 €



(10 mins d'attente)

Possibilité
sans gluten
Gluten free
possibility

Sans Gluten
Gluten free

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris.

Net Prices in Euro - Taxes and Service included.

Origines des viandes **Meats origines : UE, USA, New Zealand & Australia**

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Allergens list is available on request.