

RESTAURANT



ENTRÉES

✔️ Wahoo fumé maison
Blinis et crème fraîche
Smoked wahoo
Blinis & sour cream
26 €

Carpaccio de boeuf
Betterave et huile de truffe
Beef carpaccio
Beetroot & truffle oil
24 €

Œuf mollet façon meurette
Lardons et champignons
Poached egg meurette style
Bacon & mushrooms
20 €

SUGGESTIONS
DU CHEF

✔️ Salade de chèvre chaud
Vinaigrette miel/citron
Warm goat cheese salad
Honey/lemon dressing
26 €

SOUPES

✔️ Soupe de poisson
petits croûtons et rouille
Saffron Fish soup
Croutons & Rouille sauce
15 €

Fricassée d'escargots
crème légère de pommes de terre
à la muscade
Fricassée of "Burgundy snails"
Light potato foam with nutmeg flavor
23 €

✔️ Tartare de thon jaune
Échalotes et moutarde
Yellow fin tuna tartar
Shallots & mustard
26 €

Foie gras de canard en ballotine
chutney de fruits de saison
Duck foie gras terrine in ballotine
Seasonal fruit chutney
28 €

Carpaccio de pied de cochon
aux aromates, mesclun de salade
Pig foot carpaccio with herbs,
mixed salad
26 €

✔️ Soupe à l'oignon gratinée
Gratinated onions soup
15 €



PLATS

Pièce de boeuf black Angus
sur le grill à moelle et frites maison
Black Angus flank steak
Bone marrow & French fries
36 €

Mignon de porc grillé
Lentilles mijotées
jus corsé à la moutarde
Grilled pork tenderloin
Lentils & mustard jus
31 €

✔️ Mahi-mahi sauce dugléré
Gnocchi et tomate
Mahi-mahi dugléré sauce
Gnocchi & tomatoes
32 €

Blanquette de joue de veau
carottes et oignons
Veal cheek blanquette
carrots & baby onions
32 €

✔️ Poulpe rôti sauce romesco
Pomme de terre et brocoli
Grilled octopus, romesco sauce
Potato & brocoli
34 €

✔️ Thon jaune mi-cuit
Piperade et riz pilaf
Half cooked yellow fin tuna
Bell pepper compote & pilaf rice
35 €



PLATS SIGNATURES

✔️ Langouste à l'Américaine
Riz pilaf
Rock lobster à l'Américaine
Pilaf rice
55 €

Bœuf Wellington
Pomme purée truffée
Beef Wellington
Truffle mashed potato
86 € (pour deux personnes)
(30 mins d'attente)



Prix nets en Euros - Taxes et Service compris
Net Prices in Euro - Taxes and Service included
Origines des viandes **Meats origins** : UE, USA, New Zealand & Australia
La liste des allergènes est disponible sur demande
Allergens list is available on request



LES CLASSIQUES

Boudin noir rissolé
Pomme cuite et crue
Crispy Blood sausage
Potato purée & apple
28 €

Ris de veau meunière
carottes à la cannelle
Veal sweet bread meunieres style
Carrots flavored with cinnamon
42 €



DESSERTS

✔️ Soufflé au chocolat
Pur Caraïbes et glace vanille
Caraïbes Chocolat soufflé
Vanilla ice cream
13 € (10 mins d'attente)

Flan Parisien
Rhum et cannelle
French custard tart
Rhum & cinnamon
13 €

Baba au rhum
Fruits exotiques
marinés au Maracuja
Rhum baba
Exotic fruits
13 €

Cheesecake fondant
fruits rouges et sorbet fraise.
Cheesecake, red fruits
& strawberry sorbet
13 €

Café ou Thé Gourmand
Coffee or tea Gourmand
18 €

Brioche perdue
Crème glacée
Brioche perdue ice cream
& caramelized pecan nuts
13 €