

Pommes de terre ‘soufflées’, câpres et citron jaune 28
‘Souffléed’ potatoes, capers and lemon

Huîtres La Laurène baie de Quiberon, par six 42
La Laurène oysters from Quiberon bay, by six

Thon albacore de ligne à cru, épices et riz croustillant 36
Raw line-caught albacore tuna, spices and crispy rice

Jambon ibérique de la Maison Bellota Bellota 40
Bellota Bellota’s Iberian ham

Bar mariné, piment doux, herbes fraîches 33
Marinated sea bass, sweet chilli, fresh herbs

Asperges blanches à la flamme, ail des ours, brioche toastée 38
Charred white asparagus, wild garlic, toasted brioche

Soupe d’oignons paille gratinée au Comté 34 mois 39
French onion soup, gratinated with 34 month matured Comté

Artichauts poivrade, tarama, cresson, algues du Croisic 36
Tiny artichokes, tarama, watercress, seaweed from Le Croisic

Raviole de bœuf et foie gras de canard,
fin bouillon d’un pot-au-feu 39
Beef and duck foie gras ravioles, delicate pot-au-feu broth

Salade façon niçoise 44
Niçoise salad

Salade de grosses crevettes au sautoir & avocat, sauce cocktail 52
Seared large prawn & avocado salad, cocktail sauce

Salade César de volaille «Culoiselle» avec ou sans poitrine 46
‘Culoiselle’ chicken Caesar salad with or without bacon

Salade de homard bleu, vinaigrette truffée 78
Blue lobster salad, truffle vinaigrette

PLATS MAIN COURSES

Daurade royale sur écailles, salade amère grillée, cornichons, aneth <i>Gilt head bream on scales, grilled bitter salad, gherkins, dill</i>	76
Sole meunière, pousses d'épinard à peine tombées 'Sole meunière', <i>sautéed spinach</i>	126
Riz croustillant aux coquillages et encornets, aioli à la salicorne <i>Crispy rice with shellfish and squid, samphire aioli</i>	58
Pigeon du Mont Royal et betteraves sur la braise, gingembre confit <i>Pigeon from Mont Royal and beetroot on the embers, confit ginger</i>	63
Filet de bœuf de la Ferme des Belles Robes, tagliatelles de pommes de terre, sauce poivre <i>Tenderloin of beef from Belles Robes farm, potato tagliatelle, peppered sauce</i>	78
Suprême de volaille «Culoiselle», asperges vertes et oseille sauvage 'Culoiselle' <i>chicken breast, green asparagus and wild sorrel</i>	59
Risotto aux asperges vertes <i>Green asparagus risotto</i>	43
Entrecôte de la Ferme des Belles Robes, tagliatelles de pommes de terre, sauce aux poivres pour deux personnes <i>Entrecôte of beef from Belles Robes farm, potato tagliatelles, peppered sauce</i>	148
Pappardelles farcis, courge butternut, chèvre, noisette <i>Stuffed pappardelle, butternut squash, goat cheese and hazelnuts</i>	42

GARNITURES SIDE DISHES

Cœur de sucrine de chez Christophe Latour <i>Baby gem from Christophe Latour</i>	14
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur <i>Baby spinach, with butter or steamed</i>	14
Légumes de saison, sautés ou vapeur <i>Seasonal vegetables, sautéed or steamed</i>	14
Pommes de terre, frites ou purée <i>Potatoes, french fries or mashed potatoes</i>	14
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	14

TIMELESS	Escalope de veau Grain de soie à la milanaise, salade <i>Milanese-style 'Grain de soie' veal escalope, salad</i>	52
	Croque-monsieur jambon Prince de Paris & Comté, salade <i>Comté & Prince de Paris ham croque-monsieur, salad</i>	48
INTEMPOREL	Mezzi rigatoni à la carbonara <i>Mezzi rigatoni alla carbonara</i>	48
	Club sandwich au poulet, frites <i>avec ou sans poitrine</i> <i>Chicken club sandwich, French fries with or without bacon</i>	52
	Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, French fries</i>	48
	Fish & chips <i>Fish & chips</i>	44
	Lobster roll à notre façon <i>Lobster roll our way</i>	107
	Supplément caviar Kristal (10g) <i>Additional Kristal caviar (10g)</i>	65
FROMAGES CHEÈSES	Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	28
DESSERTS	Kiwi <i>Kiwi</i>	28
	Cabosse <i>Pod</i>	28
	Pistache <i>Pistachio</i>	28
	Orange <i>Orange</i>	28
	Mangue <i>Mango</i>	28
	Paris-Brest noisette <i>Hazelnut Paris-Brest</i>	22