



Notre restaurant est labellisé Écotable. Ce label récompense notre engagement écoresponsable et éthique, qui s'exprime chaque jour à travers les produits que nous travaillons et nos efforts pour réduire notre impact sur l'environnement.

Our restaurant has the Ecotable label. This label rewards our eco-responsible and ethical commitment, which is expressed every day through the products we work with and our efforts to reduce our impact on the environment.

ENTRÉES / STARTERS

Velouté de petits pois rafraîchi à la menthe	22
Chilled green pea velouté, mint	
Ceviche de daurade royale, citron, salicorne et coriandre	29
Gilt-head bream ceviche, lemon, samphire and coriander	
Tomates multicolores, burrata di bufala et marmelade d'agrumes	25
Heritage tomatoes, burrata di bufala and citrus marmelade	
Soupe d'oignons paille au Comté	31
French onion soup with Comté	
Foie gras de canard confit, cerise, estragon	39
Confit duck foie gras, cherries, tarragon	
Ravioles de langoustines, citron brûlé, basilic, sauce homardine	39
Langoustine ravioles, burnt lemon, basil, homardine sauce	

SALADES / SALADS

Salade César volaille fermière - avec ou sans poitrine -	45
Free-range chicken Caesar salad -with or without bacon-	
Salade de grosses crevettes dorées au sautoir et avocat, sauce cocktail	52
Seared large shrimps and avocado salad, cocktail sauce	
Salade de homard bleu, vinaigrette truffée	72
Blue lobster salad, truffled vinaigrette	



PLATS / MAIN COURSES

Saumon à la braise, petits pois, aneth, beurre blanc Salmon on the embers, green peas, dill, beurre blanc	57
Poulpe à la flamme, aubergine fondante, piquillos Charred octopus, tender eggplant, piquillos	45
Bar à la plancha, pousses d'épinard à peine tombées, hollandaise Seared sea bass, quick-sautéed spinach leaves, hollandaise	75
Volaille fermière, girolles, sucs de cuisson au vin jaune Free-range chicken, girolles, vin jaune cooking jus	58
Côtelettes d'agneau, légumes à la braise, pignons de pain Lamb chops, vegetables on the embers, pine nuts	55
Faux filet de bœuf Jersiaise, tagliatelles de pommes de terre, sauce foyot Jersey beef sirloin, potato tagliatelles, foyot sauce	75
Risotto à la tomate, parmesan, basilic Tomato risotto, parmesan and basil	42
Cheeseburger, frites Cheeseburger, French fries	49
Club sandwich au poulet, frites avec ou sans poitrine Chicken club sandwich, French fries with or without bacon	49
Coquillettes, Comté et truffe d'été - avec ou sans jambon - Coquillettes, Comté and summer truffle -with or without ham-	62

GARNITURES / SIDE DISHES

Cœur de sucrine de chez Christophe Latour Baby gem from Christophe Latour	12
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur Baby spinach, with butter or steamed	15



Légumes de saison, sautés ou vapeur	12
Seasonal vegetables, sautéed or steamed	
Pommes de terre, frites ou purée	12
Potatoes, French fries or mashed potatoes	
Riz basmati	12
Basmati rice	

FROMAGES / CHEESES

Sélection de fromages affinés	29
Selection of matured cheese	

DESSERTS

Pistache	28
Pistachio	
Pêche plate	28
Peach	
Mangue	28
Mango	
Crème brûlée vanille	22
Vanilla crème brûlée	
Big-Brest vanille fraise	22
Vanilla strawberry Big-Brest	
Saint-Honoré vanille	22
Vanilla Saint-Honoré	
Assiette de fruits frais	28
Fresh fruits plate	

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet
et leurs équipes / and their teams

LES PRIX S'ENTENDENT NETS EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5 %.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE : FRANCE.
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

PRICES ARE SHOWN IN EURO, INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.
ALL MEAT ARE SOURCED FROM FRANCE.
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.