



écotable®

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

✂	Ceviche de daurade royale, tomate grillée, verveine	29
	Gilt-head bream ceviche, grilled tomato, verbena	
	Soupe à l'oignon gratinée au Comté	31
	French onion soup with Comté	
✂	Fenouil en fin copeaux, pêche et amandes fraîches, gaspacho acidulé	24
	Shaved fennel, peach and fresh almonds, tangy gaspacho	
	Foie gras de canard confit, fruits rouges, tagète	39
	Confit duck foie gras, red berries, marigold	
	Ravioles de langoustines, courgette violon, beurre blanc au yuzu	39
	Langoustine ravioli, violon courgette, yuzu beurre blanc	
✓	Salade de tomates cerises multicolores, burrata, basilic	29
	Heirloom cherry tomatoes salad, burrata, basil	
	Salade César - avec ou sans poitrine	34
	Caesar salad - with or without bacon	
	avec volaille fermière / <i>with free-range chicken</i>	45
	avec poulet croustillant / <i>with crispy chicken</i>	49
	avec homard bleu / <i>with blue lobster</i>	72
	Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g)	170
	Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g)	390
	<i>Servi avec condiments et blinis / Served with condiment and blinis</i>	

SNACKING

	Croque-monsieur, jambon Prince de Paris et Comté, salade	45
	Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur, salad	
	Smashburger, frites	49
	Smashburger, French fries	
	Club sandwich au poulet, frites - avec ou sans poitrine	49
	Chicken club sandwich, French fries - with or without bacon	



PLATS / MAIN COURSES

- ✂ **Bar à la plancha, pousses d'épinard à peine tombées, hollandaise** 75
Seared sea bass, quick-sautéed spinach leaves, hollandaise
- ✂ **Saumon à la flamme, haricots verts, estragon, cassis** 55
Charred salmon, green beans, tarragon, blackcurrant
- ✂ **Côtelettes d'agneau grillées, aubergine à la braise, chimichurri à notre façon** 54
Grilled lamb chops, aubergine on the embers, chimichurri our way
- ✂ **Bavette d'ailoyau snackée, purée au jus, sauce aux poivres** 55
Seared sirloin flap, potato purée with jus, peppercorn sauce
- ✓ **Coquillettes, Comté - avec ou sans jambon** 36
Coquillettes, Comté - with or without ham
- ✂ ✓ **Risotto à la courgette, mozzarella fumée, basilic** 42
Courgette risotto, smoked mozzarella, basil

GARNITURES / SIDE DISHES

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

✂ Plats sans gluten / Gluten-free dishes

✓ Plats végétariens / Vegetarian dishes



FROMAGES / CHEESES

✂ **Sélection de fromages affinés**
Selection of matured cheese

29

**Notre menu déjeuner est disponible sur demande,
du lundi au vendredi**
*Our lunch menu is available on demand,
from Monday to Friday*

LE TEA TIME PAR CEDRIC GROLET THE TEA TIME BY CEDRIC GROLET

À partir de 13h30
From 1.30pm

Sur réservation uniquement
By booking only

95€

Sélection de pièces salées
Selection of savoury pieces

~

Fruits de saison sculptés
Sculpted seasonal fruits

~

Sélection de passage
Selection of passage

Au choix : café, thé, latte ou chocolat chaud de

La Manufacture Alain Ducasse

Choice of coffee, tea, latte or hot chocolate from

La Manufacture Alain Ducasse

**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.