

À PARTAGER TO SHARE

Tartelettes de sardines fumées, crème & condiment acidulé <i>Smoked sardines tartlet, fresh cream & tangy condiment</i>	18
Frites de panisses, espuma aux épices <i>Panisse fries, lightly spiced espuma</i>	16
Tourteau de Roscoff croustillant aux céréales <i>Crispy crab from Roscoff, with cereals</i>	32
Tempura de fleurs de courgette, aioli <i>Courgette flower tempura, aioli</i>	24
Jambon de bœuf de la Maison David, guindillas <i>Beef ham from Maison David, guindillas</i>	32
Crudités de nos paysans, condiment olives noires <i>Raw vegetables from our farmers, black olives condiment</i>	28

ENTRÉE STARTER

Huîtres de Kermancy, par six <i>Oysters from Kermancy, six pieces</i>	38
Tomates de chez Christophe Latour, condiment yaourt & piment végétarien, granité roquette <i>Christophe Latour tomatoes, yogurt & vegetarian chilli condiment, rocket granité</i>	32
Œuf bio, artichauts poivrade & algues <i>Organic egg, baby artichokes & seaweeds</i>	26
Concombre mariné, caillé au raifort, tagète <i>Marinated cucumber, horseradish curd, marigold</i>	24
Seiches de Noirmoutier, crème au foin, petit pois & aneth <i>Cuttlefish from Noirmoutier, hay cream, green peas & dill</i>	36
Fines tranches de bœuf marinées, chou-rave & fruits rouges <i>Thinly sliced marinated beef, kohlrabi & red berries</i>	32

POISSON FISH

- Daurade de ligne juste saisie, broccolini d'Île de France & lait de sésame 70
Lightly seared line-caught gilt-head bream, broccolini from Ile de France & sesame milk
- Poulpe et légumes de Printemps au barbecue, vierge au vert 56
Octopus & barbecued spring vegetables, green virgin sauce
- Sole meunière, pousses d'épinard à peine tombées 120
'Sole meunière', quick-sautéed spinach leaves
- Bar sauvage entier, salade de pourpier, mélisse POUR DEUX PERSONNES 140
Whole wild sea bass, purslane salad & lemon balm FOR TWO

VIANDE MEAT

- Pigeon du Mont-Royal à la braise, shiitakés & cacahuètes de Soustons 54
Pigeon from Mont-Royal on the embers, shiitakes & peanuts from Soustons
- Suprême de volaille 'Culoiselle', romaine à la flamme & amandes 48
'Culoiselle' chicken breast, charred baby gem & almonds
- Veau 'grain de soie' mariné & confit, aubergine brûlée & citron 52
Marinated & confit 'grain de soie' veal, burnt aubergine & lemon
- Filet de bœuf de la ferme des Belles Robes rôti, tagliatelles de pommes de terre 70
Roasted beef tenderloin from Belles Robes farm, potatoes tagliatelle
- Côte de bœuf de la ferme des Belles Robes rôtie, tagliatelles de pommes de terre POUR DEUX PERSONNES 220
Roasted côte de bœuf from Belles Robes farm, potatoes tagliatelle FOR TWO

VÉGÉTAL VEGGIE

- Cookpot de riz de Camargue, artichauts & sauce romesco 38
Rice cookpot from Camargue, artichokes & romesco sauce
- Gnocchis de pommes de terre, marmelade de tomates & poivrons, chèvre frais au four 36
Potato gnocchi, tomato & sweet bell pepper marmelade, oven-roasted fresh goat curd



FROMAGE
CHEESE

Sélection de fromages affinés 25
Selection of matured cheeses

DESSERT

Pistache 25
Pistachio

Fraise 25
Strawberry

Pêche plate 25
Flat peach

Pure chocolat À LA PART 19
Pure chocolate ONE SLICE

Tarte fraise seigle POUR DEUX PERSONNES 40
Strawberry rye pie FOR TWO

Tarte framboise seigle POUR DEUX PERSONNES 40
Raspberry rye pie FOR TWO

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes
Amaury Bouhours, Cédric Grolet and their teams

PRIX NETS EN EUROS, TVA COMPRISE. LES TARIFS AFFICHÉS EXCLUENT LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5%.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE.
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
NET PRICES ARE IN EUROS, INCLUDING VAT & EXCLUDING 5% EMPLOYEE BENEFIT CHARGE
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE.
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.