

À PARTAGER TO SHARE

- Fingers de pomme de terre, fromage de Savoie, espuma lard paysan 20
Potato fingers, cheese from Savoie, country bacon, onion foam
- Huîtres de Kermancy, par six 38
Oysters from Kermancy, six pieces
- Tourteau de Roscoff croustillant aux céréales 34
Crispy crab from Roscoff breaded with grains
- Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas, pickles de légumes 26
Arnaud Nicolas pâté en croûte, pickled vegetables

ENTRÉES STARTERS

- Ravioles de bœuf et foie gras, fin bouillon d'un pot-au-feu 36
Beef & foie gras raviole, delicate pot-au-feu broth
- Œuf parfait, artichaut camus et moutarde 32
Perfect egg, camus artichokes et mustard
- Soupe d'oignons paille gratinée au Comté 34 mois 32
French onion soup gratinated with 34-month matured Comté
- Gravlax de saumon, radis et coriandre 38
Salmon gravlax, radish & coriander
- Carpaccio de radis multicolores, noisettes et praliné de courge 32
Rainbow radish carpaccio, hazelnuts and gourd praliné

SALADES SALADS

- Salade façon niçoise 42
Niçoise salad
- Salade de grosses crevettes au sautoir & avocat, sauce cocktail 48
Seared large shrimp & avocado salad, cocktail sauce
- Salade César de volaille «Culoiselle» 44
'Culoiselle' chicken Caesar salad
- Salade de homard bleu, vinaigrette truffée 75
Blue lobster salad, truffle vinaigrette

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

Amaury Bouhours, Cédric Grolet and their teams



PLATS MAIN COURSES

Cabillaud, artichauts, marinière à notre façon <i>Cod, artichokes, our special marinière sauce</i>	58
Sole meunière, pousses d'épinard à peine tombées <i>'Sole meunière', quick-sautéed spinach</i>	120
Noix de Saint-Jacques snackées, céleri & veau fumé <i>Seared sea scallops, celeriac & smoked veal</i>	60
Suprême de volaille «Culoiselle» au vin jaune, pressé de topinambours <i>'Culoiselle' chicken breast with vin jaune, Jerusalem artichoke layers</i>	50
Filet de bœuf de la ferme des Belles Robes, tagliatelles de pommes de terre, sauce poivre <i>Beef tenderloin from Belles Robes farm, tagliatelle potatoes, peppered sauce</i>	72
Pigeon du Mont Royal, chou vert et citron meyer grillés, salmis <i>Pigeon from Mont Royal, grilled green cabbage and meyer lemon, salmis</i>	60
Risotto aux champignons de saison <i>Seasonal mushroom risotto</i> <i>Supplément truffe noire 5g /add black truffle 5g (60€)</i>	40
Gnocchis de pommes de terre dorés, courge et cresson <i>Seared potato gnocchi, gourd and watercress</i>	40

GARNITURES SIDE DISHES

Mesclun <i>Mixed salad</i>	12
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur <i>Sautéed spinach, with butter or steamed</i>	12
Légumes de saison, sautés ou vapeur <i>Seasonal vegetables, sautéed or steamed</i>	12
Pommes de terre, frites ou purée <i>Potatoes, french fries or mashed potatoes</i>	12
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	12



INTEMPOREL TIMELESS

Escalope de veau Grain de soie à la milanaise, salade <i>Milanese-style 'Grain de soie' veal escalope, salad</i>	50
Croque-monsieur jambon Prince de Paris & Comté, salade <i>Comté & Prince de Paris ham croque-monsieur, salad</i>	45
Sandwich 228, salade <i>228 signature sandwich, salad</i>	48
Club sandwich au poulet, frites <i>Chicken club sandwich, French fries</i>	48
Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, French fries</i>	44
Fish & chips <i>Fish & chips</i>	38

FROMAGES
CHEESES

Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	25
--	----

DESSERTS

Citron vert <i>Green Lime</i>	26
Noix de Pécan <i>Pecan Nut</i>	26
Pomme Rouge <i>Red Apple</i>	26
Fève de Tonka <i>Tonka Bean</i>	26
Fruit de la Passion <i>Passion Fruit</i>	26
Big Brest Pécan <i>Pecan Big Brest</i>	26

PRIX NETS EN EUROS, TVA COMPRISE. LES TARIFS AFFICHES EXCLUENT LA CONTRIBUTION EMPLOYES DE 5%.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE.
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
LES CHIENS DE NOTRE CLIENTÈLE EXTERIEURE NE SONT PAS ACCEPTES DANS L'ENCEINTE DE NOS POINTS DE VENTE.
LES CHIENS D'ASSISTANCE SONT TOUTEFOIS LES BIENVENUS DANS L'ENSEMBLE DE L'HÔTEL.
NET PRICES ARE IN EUROS, INCLUDING VAT & EXCLUDING 5% EMPLOYEE BENEFIT CHARGE
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE.
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST
ALL LIVE ANIMALS FROM NON-RESIDENT GUEST, INCLUDING PET DOGS, ARE NOT PERMITTED IN OUR HOTEL.
ASSISTANCE DOGS ARE ALLOWED IN OUR HOTEL.