

Entrées

Huîtres à l'échalote, au concombre et
à la pomme marinée (S) 204
Oyster with shallot, cucumber and pickled apple

Les Salades

Burrata et tomates cerises, poivron et pesto (D) (N) 112
Burrata with cherry tomatoes, capsicum and pesto

Salade de betteraves, fromage de chèvre 72
et pistaches (D) (N) (G)
Beetroot salad with goat cheese and
pistachios

Salade de courgettes et vinaigrette au citron (N) 68
Zucchini salad with lemon dressing

Salade de lentilles et légumes marinés (C) (N) 69
Lentil salad with pickled vegetables

Salade de crabe royal, vinaigrette à la
mayonnaise et truffe (E) (G) (S) 190
King crab salad with truffle dressing

Les Chauds

Oeufs au plat, foie gras 210
et sauce Périgueux (G) (D) (E) (A) (C)
Fried eggs and foie gras with Périgueux sauce

Pétoncles poêlées, sauce au beurre 160
et à l'algue (D) (G)
Pan seared scallop with seaweed butter sauce

Asperges blanches garnies avec croûte 115
d'herbes et truffe (D) (G)
White asparagus garnished with herbs
crust and truffle

Escargots au beurre, anchois et persil 118
(S) (G) (D) (N)
Snails with parsley butter and anchovies

Les Froids

Tartare de boeuf à l'oeuf de caille cru (M) (E) (G) 160
Beef tartare with raw quail egg

Tartare de thon et vinaigrette 186
à la truffe (G) (Se)
Tuna tartare with truffle dressing

Carpaccio de saumon Gravlax, 119
vinaigrette aux agrumes, Tobico et piment (G) (D) (N)
House cured salmon Carpaccio with citrus dressing,
Tobico and chili

Carpaccio de sériole et sauce verte (N) 130
Yellowtail Carpaccio with salsa verde

Caviar, blinis et crème fraîche (G) (D) (E) 370
Caviar, blinis and fresh cream

Salade de homard avec vinaigrette 149
au yuzu (S) (G) (N)
Lobster salad with yuzu dressing

Tomates heirloom au fromage de chèvre 95
et noisette (D) (N) (Se)
Heirloom tomato with goat cheese and hazelnuts

Salade de chou frisé et d'avocat avec la 65
vinaigrette au citron et au wasabi (N) (G)
Kale and avocado salad with lemon and wasabi dressing

Salade de chou-fleur, segment d'orange 90
sanguine, fromage manchego et truffe (D) (N)
Cauliflower salad, blood orange, Manchego cheese
and truffle

Crevettes grillées à la sauce harissa (S) 83
Grilled prawns with harissa sauce

Tarte fine à la truffe (G) (D) (E) market price
Truffle tart

Calamars et courgettes épicés frits (D) (E) (G) 67
Crispy spicy calamari and zucchini

Tarte flambée (G) (D) 67
Onion tart

Aubergine grillée aux crevettes et 112
fromage Feta (S) (D)
Grilled aubergine with shrimps and Feta cheese

Carpaccio de boeuf à la truffe (G) (N) 168
Truffle beef carpaccio with homemade ponzu,
truffle oil and pine nuts

Carpaccio de thon et vinaigrette aux agrumes, 105
dés de mangue, poivron et feuilles de roquette
Tuna Carpaccio with citrus dressing, diced mango,
belpepper and rocket leaves

Carpaccio de bar et vinaigrette 122
aux agrumes (N)
Sea bass carpaccio with homemade dashi &
passion fruit puree dressing

Plats Principaux

Les Pâtes

Gnocchis et sauce à la tomate fraîche (D) (E) (G) 123 Gnocchi with fresh cherry tomato sauce		Risotto aux champignons (D) (C) 138 Mushroom risotto
Linguine au homard et sauce à la tomate fraîche (S) (D) (G) (C) 233 Lobster linguine with fresh cherry tomato sauce		Raviolis maison, sauce au beurre et truffe (G) (D) (E) (N) 186 Homemade ravioli with sage butter sauce and truffle
Rigatoni à la sauce blanche et truffe market price Rigatoni à la sauce blanche et caviar (D) (G) (C) Rigatoni with truffle or Rigatoni with caviar		Risotto aux fruits de mer et pistaches (S) (D) (N) (C) 148 Seafood risotto with pistachios
Strozzapreti à la Bolognaise (G) (E) (D) 144 Strozzapreti with Bolognese sauce		Ravioli de ricotta aux épinards et sauce à la tomate fraîche (G) (D) (N) (E) 144 Spinach ricotta ravioli with tomato sauce

La Mer

Gambas grillées et pomme à l'harrisa (S) (N) 205 Grilled tiger prawns with apple-harissa relish		Bar grillé aux herbes de Provence et servi avec une salade de fenouil (E) 185 Grilled seabass with Provence herbs and served with fennel salad
Bar grillé en croûte d'herbes farci à l'harissa (G) (E) 470 Herbs crusted sea bass stuffed with harissa		Langoustines grillées (S) 370 Grilled langoustines
Daurade grillée 230 Grilled seabream		Saumon grillé aux herbes de Provence et servi avec une sauce méditerranéenne (E) 175 Grilled salmon with Provence herbs and served with Mediterranean pepper sauce
Sole meunière (N) (D) 475 Dover sole meunière		

La Ferme

Filet de bœuf, sauce bordelaise et foie gras 350 Beef tenderloin, bordelaise sauce and foie gras		Coquelet mariné (G) 155 Marinated baby chicken
Entrecôte grillée et piments de Padron (M) 370 Grilled rib eye with Padron peppers (400gr)		Côtes de veau mijotées et sauce bordelaise (D) (G) (E) (N) (A) 268 Slow-cooked veal ribs with bordelaise sauce
Côtelettes d'agneau marinées, pain pita et aubergines épicées (D) (G) (N) 238 Marinated lamb cutlets with pita bread and spiced aubergine		Cuisse de canard confite, pommes de terre rôties et endives caramélisées (C) (D) 236 Confit duck leg, roasted potato and caramelized endives
Risotto au safran, jarret de veau et sauce bordelaise (A) (D) (C) 298 Safran risotto with veal shank and bordelaise sauce		Poulet entier rôti sauce à la truffe, foie gras et émincé de truffe fraîche 700 Whole roasted chicken with truffle sauce, foie gras and fresh shaved truffle

Accompagnements

Gratin dauphinois (D) 48 Potato gratin		Piments de padron 48 Padron peppers
Pommes frites 48 French fries		Épinards sautés 48 Sautéed spinach
Salade verte (M) 48 Mixed leaves salad		Ratatouille 48
Broccoli 48		Variété de champignons sautés (D) 60 Sautéed mixed mushrooms