



À PARTAGER TO SHARE

Tempura de fleurs de courgette, aïoli <i>Courgette flower tempura, aïoli</i>	32
Huîtres de Kermancy, par six <i>Oysters from Kermancy, six pieces</i>	42
Thon albacore de ligne à cru, épices et riz croustillant <i>Raw line-caught albacore tuna, spices and crispy rice</i>	36
Caviar de bœuf de la Maison David, guindillas <i>Beef 'caviar' from David House, guindillas</i>	38

ENTRÉES STARTERS

Couteaux gratinés, gingembre et persil <i>Gratinated razor clams, ginger and parsley</i>	34
Céleri rave fondant, livèche, gingembre confit et coriandre <i>Tender celeriac, lovage, confit ginger and coriander</i>	36
Soupe d'oignons paille gratinée au Comté 34 mois <i>French onion soup gratinated with 34-month matured Comté</i>	36
Poulpe fumé, piquillos et pommes de terre crémeuses, pousses marines du Croisic <i>Smoked octopus, piquillos and creamy potatoes, sea herbs from Le Croisic</i>	36
Carpaccio de boeuf à notre façon, shiso croustillant, cacahuètes et truffe de Bourgogne <i>Beef carpaccio our way, crispy shiso, peanuts and truffle from Burgundy</i>	42

SALADES SALADS

Salade façon niçoise <i>Niçoise salad</i>	44
Salade de grosses crevettes au sautoir & avocat, sauce cocktail <i>Seared large prawn & avocado salad, cocktail sauce</i>	52
Salade César de volaille «Culoiselle» avec ou sans poitrine <i>'Culoiselle' chicken Caesar salad with or without bacon</i>	46
Salade de homard bleu, vinaigrette truffée <i>Blue lobster salad, truffle vinaigrette</i>	78

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

Amaury Bouhours, Cédric Grolet and their teams



PLATS MAIN COURSES

Bar de petit bateau à la marinière, courge butternut, noix et sarrasin <i>Small scale sea bass 'à la marinière', butternut gourd, walnut and buckwheat</i>	76
Sole meunière, pousses d'épinard à peine tombées <i>'Sole meunière', sautéed spinach</i>	126
Riz croustillant aux coquillages et encornets, aïoli à la salicorne <i>Crispy rice with shellfish and squid, samphire aioli</i>	58
Côte de veau, verts et blancs de blettes, condiment pignons de pin-vin jaune <i>Veal chop, Swiss chard, pine nut and vin jaune condiment</i>	68
Filet de bœuf de la Ferme des Belles Robes, tagliatelles de pommes de terre, sauce aux poivres <i>Tenderloin of beef from Belles Robes farm, potato tagliatelle, peppered sauce</i>	78
Suprême de volaille «Culoiselle», champignons farcis, sauce albuféra <i>'Culoiselle' chicken breast, stuffed mushrooms; albufera sauce</i>	58
Risotto à la courge, champignons de saison et fromage de brebis <i>Gourd risotto, seasonal mushrooms and ewe's cheese</i>	42
Supplément truffe de Bourgogne (10g) <i>Truffle from Burgundy supplement (10g)</i>	32
Entrecôte de la Ferme des Belles Robes, tagliatelles de pommes de terre, sauce aux poivres pour deux personnes <i>Entrecôte of beef from Belles Robes farm, potato tagliatelles, peppered sauce</i>	148
Gnocchis de pomme de terre poêlés, César Regalis et betterave rouge <i>Pan-seared potato gnocchi, César Regalis and red beetroot</i>	42

GARNITURES SIDE DISHES

Cœur de sucrine de chez Christophe Latour <i>Baby gem from Christophe Latour</i>	14
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur <i>Baby spinach, with butter or steamed</i>	14
Légumes de saison, sautés ou vapeur <i>Seasonal vegetables, sautéed or steamed</i>	14
Pommes de terre, frites ou purée <i>Potatoes, french fries or mashed potatoes</i>	14
Riz basmati	14



INTEMPOREL TIMELESS

Escalope de veau Grain de soie à la milanaise, salade <i>Milanese-style 'Grain de soie' veal escalope, salad</i>	52
Croque-monsieur jambon Prince de Paris & Comté, salade <i>Comté & Prince de Paris ham croque-monsieur, salad</i>	48
Coquillettes, Comté 34 mois et truffe de Bourgogne <i>-avec ou sans jambon-»</i> <i>Coquillettes pasta, 34 month aged Comté cheese and truffle from Burgundy with or without ham- «</i>	56
Club sandwich au poulet, frites <i>avec ou sans poitrine</i> <i>Chicken club sandwich, french fries with or without bacon</i>	52
Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, french fries</i>	48
Fish & chips <i>Fish & chips</i>	44

FROMAGES
CHEESES

Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	28
--	----

DESSERTS

Amande <i>Almond</i>	28
Figue <i>Fig</i>	28
Coco Thaï <i>Thai Coconut</i>	28
Poire Tatin <i>Pear Tatin</i>	28
Cookie trompe-l'œil Chocolat Vanille à partager <i>Chocolate Vanilla cookie 'illusion' to share</i>	54

LE PRIX S'ENTEND NET EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉ 5%
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE.
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
UN CODE VESTIMENTAIRE CHIC DÉCONTRACTÉ EST APPLIQUÉ AU SEIN DE NOS RESTAURANTS ET DE NOTRE BAR. NOUS VOUS PRIONS DE NE PAS PORTER DE CASQUETTES, DE SURVÊTEMENTS, DE SHORTS OU DE TONGS.
LES CHIENS DE NOTRE CLIENTÈLE EXTERIEURE NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS L'ENCEINTE DE NOS POINTS DE VENTE.
LES CHIENS D'ASSISTANCE SONT TOUTEFOIS LES BIENVENUS DANS L'ENSEMBLE DE L'HÔTEL...
PRICES ARE SHOWN IN EUROS, INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE.
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST
WE HAVE A 'SMART CASUAL' DRESS CODE IN OUR BAR AND RESTAURANTS, WHERE WE KINDLY ASK THAT YOU REFRAIN FROM WEARING CAPS, SPORTSWEAR, SHORTS OR FLIPFLOPS.
ALL LIVE ANIMALS FROM NON-RESIDENT GUEST, INCLUDING PET DOGS, ARE NOT PERMITTED IN OUR HOTEL.
ASSISTANCE DOGS ARE ALLOWED IN OUR HOTEL