

Tempura de fleurs de courgette, aïoli <i>Courgette flower tempura, aioli</i>	33
Huîtres La Laurène baie de Quiberon, par six <i>La Laurène oysters from Quiberon, six pieces</i>	40
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>	40

Homard bleu et cœur de sucrine grillée, agrumes, homardine poivrée <i>Blue lobster and grilled baby gem, citrus, peppered homardine</i>	66
Tomates cerises de chez Christophe Latour, sel de pain toasté, cerise, tagète, amandes <i>Cherry tomatoes from Christophe Latour, toasted salt, cherry, marigold, almonds</i>	38
Soupe d'oignons paille gratinée au Comté 34 mois <i>French onion soup gratinated with 34-month matured Comté</i>	33

Carpaccio de poulpe au vert, harissa de piquillos <i>Green octopus carpaccio, piquillos pepper harissa</i>	36
Fines tranches de bœuf marinées, pois chiches, ponzu <i>Thin slices of marinated beef, chickpeas, ponzu</i>	38
Salade façon niçoise <i>Niçoise salad</i>	44
Salade de grosses crevettes au sautoir & avocat, sauce cocktail <i>Seared large prawn &amp; avocado salad, cocktail sauce</i>	50
Salade César de volaille «Culoiselle» <i>'Culoiselle' chicken Caesar salad</i>	46
Salade de homard bleu, vinaigrette truffée <i>Blue lobster salad, truffle vinaigrette</i>	78



PLATS MAIN COURSES

Bar de petit bateau grillé, broccoletti à la braise, 75  
crème fumée au lait ribot  
*Small boat-fished sea bass, grilled broccoletti, smoked buttermilk cream*

Sole meunière, pousses d'épinard à peine tombées 126  
'Sole meunière', sautéed spinach

Rouget à la flamme, courgette et basilic, 58  
réduction d'une bouillabaisse  
*Charred red mullet, courgette and basil, bouillabaisse reduction*

Côte de veau rôtie, fenouil, salicornes, tomates confites 68  
*Roasted veal chop, fennel, samphire, confit tomatoes*

Filet de bœuf de la Ferme des Belles Robes, 79  
tagliatelles de pommes de terre, sauce Foyot  
*Tenderloin of beef from Belles Robes farm, potato tagliatelle, Foyot sauce*

Suprême de volaille «Culoiselle», artichauts poivrade 53  
et amandes  
'Culoiselle' chicken breast, baby artichokes and almonds

Risotto à la courgette, scarmorza fumée 41  
*Courgette risotto, smoked scarmorza*

Gnocchis de pomme de terre poêlés, poivrons et tomates, caillé de 40  
chèvre  
*Pan-seared potato gnocchi, sweet bell peppers and tomatoes, goat curd*

GARNITURES SIDE DISHES

Cœur de sucrine de chez Christophe Latour 14  
*Baby gem from Christophe Latour*

Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur 14  
*Baby spinach, with butter or steamed*

Légumes de saison, sautés ou vapeur 14  
*Seasonal vegetables, sautéed or steamed*

Pommes de terre, frites ou purée 14  
*Potatoes, french fries or mashed potatoes*

Riz basmati 14  
*Basmati rice*



INTEMPOREL TIMELESS

Escalope de veau Grain de soie à la milanaise, salade <i>Milanese-style 'Grain de soie' veal escalope, salad</i>	53
Croque-monsieur jambon Prince de Paris & Comté, salade <i>Comté &amp; Prince de Paris ham croque-monsieur, salad</i>	47
Penne aux tomates, burrata, pesto de pistaches <i>Penne with tomatoes, burrata, pistachio pesto</i>	40
Club sandwich au poulet, frites <i>Chicken club sandwich, french fries</i>	50
Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, french fries</i>	47
Fish & chips <i>Fish &amp; chips</i>	40

FROMAGES  
CHEESES

Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	27
--	----

DESSERTS

Mirabelle <i>Mirabelle Plum</i>	28
Figue <i>Fig</i>	28
Myrtille <i>Blueberry</i>	28
Pêche <i>Peach</i>	28
Cookie trompe-l'œil framboise-pistache à partager <i>Raspberry-pistachio cookie 'illusion' to share</i>	53

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.  
THE PRICE IS IN EURO INCLUDING VAT AND EMPLOYEE CONTRIBUTION 5%  
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