


LA CARTE

Le Caviar Beluga Imperial, 'Petrossian' 50gr € 490.-

La trilogie de Caviar Baeri, Oscière et d'Esturgeon blanc, 'Kaspia' 75gr € 280.-

Accompagné de blinis au beurre fondu ou à la crème fraîche, oeufs durs, échalotte
Served with blinis and melted butter or sour cream, hard-boiled egg and shallots

€uro

Le saumon fumé d'Ecosse, sa garniture de raifort à la crème et ses toasts 43.-
Smoked Scottish salmon, horseradish cream and toast

Le jambon de San Daniele et l'éventail de melon 28.-
San Daniele ham with melon

La ballotine de suprême de volaille de Bresse braisée aux morilles * 45.-
Chicken breast supreme braised with morel sauce

L'escalope de foie gras de canard poêlée au Beumes de Venise * 45.-
Sautéed fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine

Les noix de St. Jacques à la plancha sur un lit de mini-ratatouille Le jus au lait et à la poudre de noix de coco * 48.-
Grilled scallops served on a diced mini-ratatouille Coconut flavour sauce

L'assiette du maître fromager 20.-
Assorted fine cheeses

Le moëlleux au citron d'Amalfi à la vanille 18.-
Amalfi lemon soft cake vanilla flavoured

* Accompagné d'un panaché de légumes du jour
Served with an array of our side dishes

ND 03.XV


LE DÎNER

L'éventail de filets de bar et de rouget sur une fondue de fenouil La tapenade d'olives noires à l'huile de sésame

*Red mullet and sea bass fillets, slowly braised fennel fondue
Black olives tapenade with sesame oil*

Le carré d'agneau de Pré-salé rôti dans une croûte aux fines herbes et la tuile de chorizo doux

Herb-crusted Mont Saint Michel rack of lamb with crunchy chorizo petal

Le cornet de piquillos au boulgour
Sweet red peppers with bulgur filling

Le panaché de courgettes, d'aubergines et d'échalotes confites
An array of confit zucchini, eggplants and shallots

La sélection du maître fromager
Selection of fine cheeses

Le gâteau de chocolat gianduja et la crème anglaise aux gousses de vanille Bourbon
Gianduja chocolate cake with vanilla Bourbon custard

Mignardises

Chef de Cuisine: Christian Bodiguel

Certains plats contiennent un ou plusieurs des 14 agents allergiques comme définis par les directives européennes:
Céleri, Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Lupin, Lait, Mollusques, Moutarde, Noix, Cacahuètes, Graines de sésame, Soya, Dioxyde de soufre.
Si vous êtes allergique à l'un de ces éléments, notifiez-le à notre personnel avant de commander ou n'hésitez pas à demander des informations complémentaires

*Certain dishes contain one or more of the 14 allergens as designated by the European directive:
Celery, Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Lupin, Milk, Molluscs, Mustard, Nuts, Peanuts, Sesame seeds, Soya, Sulphur Dioxide.
If you are affected by any of the above allergens then, please notify our staff before ordering or ask for further information*