


LA CARTE

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

La trilogie de Caviar Baeri, Osciète 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

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

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

**Le blanc de St. Pierre poêlé et la cristalline de coppa
frottée au sel de Guérande**
Le jus aux essences de carottes et d'oranges * 45.-
*Pan-fried John Dory, caramelized smoke-cured pork
with Guerande salt. Carrot and orange sauce*

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

Les côtelettes d'agneau poêlées à la moutarde de Meaux * 48.-
Lamb chops sautéed with Meaux mustard

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 SL 03.XV


LE DÉJEUNER

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

**La ballotine de suprême de volaille de Bresse braisée à l'étouffée
La sauce au foie gras de canard**
Chicken breast supreme braised with duck "foie gras" juice

L'artichaut poivrade farci aux olives taggiasche
Artichoke nest with Taggiasche olives

La purée de brocolis et le quinoa aux raisins de Corinthe
Broccoli purée with quinoa and Corinthian raisins

Le macaron aux pistaches et aux griottines
Pistacho and morello cherries macaroon

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*