
























entrées starters

| | | |
|--|---|-----|
|   | HUÎTRES GRATINÉES, SABAYON AU VIN BLANC OYSTERS AU GRATIN WITH WHITE WINE SABAYON | 230 |
|  | PASTILLA AU POULET CHICKEN PASTILLA | 180 |
|  | RAVIOLES DE MAÏS, COMTÉ AOC ET CHAMPIGNONS CORN, AOC COMTÉ CHEESE AND MUSHROOMS RAVIOLIS | 180 |
|  | TARTINE D'AVOCAT, FRUIT DE SAISON AVOCADO TOAST WITH SEASONAL FRUIT | 220 |
|   | GAMBAS ET ZÂALOUK D'AUBERGINE GAMBAS AND EGGPLANT ZAALOOK | 250 |
|   | CHAIR D'ARAIGNÉE, AVOCAT BRULÉ SPIDER CRAB, BURNT AVOCADO | 390 |
|   | HOMARD POCHÉ, CÈLERI ET POMME POACHED LOBSTER, CELERY AND APPLE | 380 |
|  | TATAKI AU THON ROUGE TUNA TATAKI | 260 |

plats main courses

| | | |
|--|---|-----|
|   | DAURADE, FEUILLE DE BANANE SEA BREAM, BANANA LEAF | 320 |
|   | BAR DE LIGNE, BEURRE BLANC CITRONNÉ SEA BASS, WHITE CITRUS BUTTER | 380 |
|  | LINGUINES AU HOMARD LOBSTER LINGUINE | 390 |
|  | LANGOUSTINE POÊLÉE, POIREAU FONDU ET CAVIAR OSCIÈTRE GOLD PAN-FRIED LANGOUSTINE, SAUTÉED LEEKS AND GOLD OSSETRA CAVIAR | 490 |
| | PÂTES AU CAVIAR CAVIAR PASTA | 420 |
|  | RISOTTO AUX GAMBAS, BALSAMIQUE GAMBAS RISOTTO, BALSAMIC | 340 |
|  | VOLAILE FERMIERE AU CITRON CONFIT ET OLIVES FAÇON TAJINE FARM CHICKEN, CANDIED LEMON AND OLIVES, TAJINE STYLE | 290 |
| | CÔTELETTES D'AGNEAU, ROMARIN LAMB CUTLETS, ROSEMARY | 280 |
|  | BELLE PIÈCE DE BŒUF AUX MORILLES BEEF TENDERLOIN WITH MORELS | 320 |

Tous les plats sont accompagnés de la garniture de votre choix

All main courses are served with your choice of side dish

 Végétarien | Vegetarian  Lactose free  Gluten free

 Poisson d'origine locale | Locally sourced fish  Produits locaux | Local products



accompagnements *side dishes*

WOK DE LÉGUMES
WOK OF VEGETABLES

GRATIN DAUPHINOIS
GRATINATED POTATOES

SALADE VERTE
GREEN SALAD

FRITES MAISON
HOMEMADE FRENCH FRIES

Suggestions végétariennes *Vegetarian specials*

 ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT
STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT

280

FROMAGES RÉGIONAUX AFFINÉS
REFINED REGIONAL CHEESES

160

desserts *desserts*

CROQUANT CHOCOLAT-NOISETTES
CRUNCHY CHOCOLATE AND HAZELNUT

140

BABA AU RHUM, MARMELADE MANGUE
RUM BABA, MANGO MARMALADE

140

  ORANGE, CANNELLE
ORANGE, CINNAMON

80

POIRE POCHÉE, CHOCOLAT ET RASS EL HANOUT
POACHED PEAR, CHOCOLATE AND RASS EL HANOUT

120

Prière de nous informer de toute allergie ou restriction alimentaire
Please advise us of any food allergy or dietary requirement

 *Végétarien* | *Vegetarian*  *Gluten free*