

*Ce menu est un exemple susceptible d'être modifié selon les arrivages  
This menu is an example subject to change according to arrivals*

## les entrées • starters

Mélange de petites salades aux herbes façon "mesclun", tomates et copeaux de parmesan <i>Mixed of greens with herbs, tomatoes and parmesan flakes</i>	petite / grande <i>small / large</i>	€ 9/€ 15
Escargots sauvages de Bourgogne au beurre d'ail <i>Burgundy wild snails on garlic butter</i>	la ½ douzaine ou la douzaine <i>½ dozen or dozen</i>	€ 9/€ 15
Mozzarella Burrata, tomates cerises et jambon cru <i>Burrata mozzarella cheese, cherry tomatoes and cold cuts ham.</i>	petite / grande <i>small / large</i>	€ 19/€ 22
Carpaccio de bœuf et parmesan <i>Beef carpaccio and parmesan cheese</i>		€ 18
Foie gras de canard en terrine maison mariné au porto, confiture d'oignons rouges et brioche <i>Duck foie gras terrine homemade marinated in port, served with a homemade brioche</i>		€ 20
Déclinaison de foie gras en quatre façons <i>Foie gras variation in four ways</i>		€ 34
Assiette de jambon cru Ibérico Cinco jotas <i>Cold cuts ham Iberico cinco jotas</i>		€ 26
Saumon fumé maison, crème citronnée et blinis <i>Homemade smoked salmon, lemon whipped cream and blinis</i>		€ 16
Ventrèche de thon confite maison et pain toasté <i>Home-made tuna belly confit and toasted bread</i>		€ 18

## Caviars



Servis avec blinis, crème fouettée citronnée & vodka Taïga Shtof  
*Served with blinis & lemony whipped cream & vodka Taïga Shtof*



**Baeri**  
30 grs € 54  
50 grs € 89  
100 grs € 178  
250 grs € 445



**Oscière**  
30 grs € 59  
50 grs € 99  
100 grs € 198  
250 grs € 495



**Kristal**  
30 grs € 69  
50 grs € 115  
100 grs € 230  
250 grs € 575

## les plats • main courses

Tartare de thon frais et saumon fumé maison <i>Tartar of fresh tuna and homemade smoked salmon</i>	€ 21
Tartare de filet de boeuf classique ou italien, frites maisons <i>Beef tartar classic or italian way, homemade french fries</i>	€ 28
Linguini crémeuse à la poutargue et aux crevettes <i>Creamy Linguini with Poutargue and Shrimp</i>	€ 26
Pied de Cochon, foie gras, purée maison et crème de morilles <i>Pig trotter, foie gras, homemade mashed potatoes, morel sauce</i>	€ 26
Filet de boeuf, purée maison et crème de morilles <i>Beef fillet, homemade mashed potatoes, morel sauce</i>	€ 30
Ravioles de St Jean, crème légère aux champignons <i>St Jean raviolis, light mushrooms cream sauce</i>	€ 19
Pied de cochon, foie gras, purée et crème aux morilles <i>Pig trotter, foie gras, puree and morel cream</i>	€ 26
Entrecote Angus, sauce poivre et pommes Dauphine <i>Angus entrecote, peppercorn sauce and puffed potatoes</i>	€ 36
Cuisses de canard confite maison, pommes sautées, champignons et crème légère aux champignons <i>Homemade confit duck leg, sautéed potatoes, mushrooms and light mushroom cream sauce</i>	€ 24
Sole Meunière avec purée maison et ratatouille <i>Menuire sole fish, homemade mashed potatoes and ratatouille</i>	€ 42
Pissaladiere de thon cru mariné, salade verte <i>Pissaladiere tart with marinated tuna, green salad</i>	€ 24
Risotto de coquillettes à la truffe et jambon blanc truffe <i>Risotto of coquillettes pasta with truffle and truffle cooked ham</i>	€ 36

## les assiettes • plates

Assiette de fromages affinés <i>Fine cheeses platter</i>	petite / grande <i>small / large</i>	€ 17/€ 25
Assiette mixte <i>Mixed platter</i>	petite / grande <i>small / large</i>	€ 21/€ 27
Assiette de charcuteries Italienne, Espagnole et Française <i>Italian, Spanish and French cold cuts selection</i>	petite / grande <i>small / large</i>	€ 21/€ 27
Assiette de saucisson Guèze <i>Gueze saucisson platter</i>		€ 14

## les desserts • desserts

Crème brûlée à la vanille, sorbet cacao amer maison <i>Vanilla creme brulee, homemade bitter cocoa sherbet</i>	€ 9
Baba au rhum vieux Clement, ananas confit au poivre de séchuan <i>Rum baba with aged Clement rum, pineapple with sechuan pepper</i>	€ 10
Tranon, glace vanille maison <i>Tranon cake, homemade vanilla iced cream</i>	€ 9
Café / thé gourmand <i>Coffee / tea with an assortment of sweets</i>	€ 12
Glace et sorbets maison, tuile croquante <i>Homemade iced cream and sherbet, crispy cookie</i>	€ 9
Citron, cacao, pomme, coco, passion, vanille, pain d'épices, fruits rouges, pistache, ananas, crème de rhum, shrub <i>Lemon, cocoa, apple, coconut, passion, vanilla, gingerbread, red fruits, pistacho, pineapple, rum cream, shrubb</i>	

*Bon Appétit - Enjoy*