

## /ENTRÉES

Blanc de DAURADE mariné, garniture mimosa et caviar 64 €  
*Marinated gilt head bream, mimosa granish and caviar*

COOKPOT de légumes de saison cuits doucement 60 €  
*Cookpot of slowly cooked vegetables*



HOMARD de nos côtes en chaud-froid, sucrine et petites giroles 88 €  
*Chaud-froid of Brittany lobster, heart of romaine lettuce and tiny giroles*

ESCARGOTS HÉLIXBERNN mijotés, laitue en délicat velouté 62 €  
*Simmered Helixbernn french snails, delicate velvety of lettuce*

FOIE GRAS de canard confit, 62 €  
délicate gelée fraise/rhubarbe, pain perdu  
*Preserved duck foie gras, strawberry/rhubarb delicate gelée, French toast*

## /POISSONS

Blanc de BAR cuit à plat, légumes et condiment d'été 80 €  
*Roasted sea bass, summer vegetables and condiment*

Filet de TURBOT à la plancha, écrevisses à la Riche 88 €  
*Pan-seared turbot, crayfish and mushrooms "à la Riche"*

Filet de SAINT-PIERRE poêlé aux courgettes, 78 €  
sucrs safranés  
*Pan-sautéed line-fishing John Dory with courgettes, saffron-flavoured cooking jus*

Belles LANGOUSTINES rôties en carapace, 86 €  
salade croquante légèrement acidulée  
*Roasted Dublin bay prawns, lightly tangy/crunchy salad*

## /VIANDES

PIGEONNEAU en crapaudine rôti en cocotte, 74 €  
navet blanc fondant, sauce bigarade  
*"En crapaudine" pigeon cooked in pan, white turnip, bigarade sauce*

AGNEAU cuit à la broche, 76 €  
artichauts poivrade, jus perlé  
*On the spit lamb, tiny artichokes, pearl jus*

Grenadin de VEAU au sautoir, 72 €  
quelques primeurs en blanquette, sucrs de cuisson  
*Sautéed thick medallion of veal, blanquette-style seasonal vegetables*

TOURNEDOS DE BŒUF et foie gras de canard, 78 €  
pommes soufflées, sauce Périgueux  
*Pan-seared beef tournedos, fresh duck foie gras, souffléed potatoes, Périgueux sauce*

////////////////////////////////////

## MENU DÉJEUNER

/ 85 € /

/ 120 € avec les vins /

Fine crème de PETITS POIS, chair de crabe et légumes croquants  
*Delicate cream of peas, crab meat and crunchy vegetables*

ou

SAUMON MI-FUMÉ et pommes de terre ratte tièdes, caviar gold  
*Half smoked salmon and warm tiny potatoes, gold caviar*

ou

Dodine de VOLAILLE et FOIE GRAS DE CANARD,  
pourpier sauvage et vinaigrette douce  
*Chicken stuffed with preserved duck foie gras, wild purslane and delicate vinaigrette*

x x x

SAINT-PIERRE rôti en cocotte, légumes et condiment d'été  
*Roasted John Dory, summer vegetables and condiment*

ou

POULETTE DE BRESSE en fricassée, sucrs de cuisson mi-crémés  
*Bresse chicken fricassée, lightly creamy cooking jus*

ou

BŒUF taillé au couteau comme un tartare, grosses frites et sauce choron  
*Home made beef tartar, large french fries and choron sauce*

x x x

Palet CHOCOLAT/FRAMBOISE, sorbet menthe  
*Chocolate/raspberry delight, mint sorbet*

ou

SAVARIN À L'ARMAGNAC de votre choix, Chantilly peu fouettée  
*Savarin with armagnac according to your choice, Chantilly*

ou

ABRICOTS rôtis, île flottante aux éclats de dragées  
*Roasted apricots, floatting island with dragées*

////////////////////////////////////

## /FROMAGES

26 €

Sélection de quatre FROMAGES de France  
*Selection of four perfectly matured cheeses*

## /DESSERTS

26 €

L'ÉCROU AU CHOCOLAT et praliné croustillant, glace noisette  
*Tower bolt, dark chocolate praliné, hazelnut ice cream*

Vacherin FRAMBOISE/MANGUE poivré, croustillant aux céréales  
*Mango/raspberry peppered vacherin, crunchy cereals*

ABRICOTS rôtis, île flottante aux éclats de dragées  
*Roasted apricots, floatting island with dragées*

Sablé aux CERISES, petit soufflé au caillé de brebis  
*Cherry shortbread, delicate ewe's curd soufflé*

CHOCOLAT FRAMBOISE, pour les amateurs de contrastes  
*All about chocolat and raspberry*

SAVARIN À L'ARMAGNAC de votre choix, Chantilly peu fouettée  
*Savarin with armagnac according of your choice, Chantilly*