

Pommes de terre ‘soufflées’, câpres et citron jaune 28  
*‘Souffléed’ potatoes, capers and lemon*

Huîtres La Laurène baie de Quiberon, par six 42  
*La Laurène oysters from Quiberon bay, by six*

Thon albacore à cru, épices et riz croustillant 36  
*Raw albacore tuna, spices and crispy rice*

Jambon ibérique de la Maison Bellota Bellota 40  
*Bellota Bellota’s Iberian ham*

Tourteau rafraîchi aux herbes, navet et radis, jus au vert 38  
*Refreshed crabmeat with herbs, turnip and radish, green jus*

Asperges blanches à la flamme, ail des ours, brioche toastée 38  
*Charred white asparagus, wild garlic, toasted brioche*

Soupe d’oignons paille gratinée au Comté 34 mois 39  
*French onion soup, gratinated with 34 month matured Comté*

Légumes printaniers, marjolaine et citron brûlé, 33  
 crème de haddock  
*Spring vegetables, marjoram and burnt lemon, haddock cream*

Algue nori croustillante, aubergine fumée, boeuf à cru 37  
*Crispy nori seaweed, smoked aubergine, raw beef*

Salade façon niçoise 44  
*Niçoise salad*

Salade de grosses crevettes au sautoir & avocat, sauce cocktail 52  
*Seared large prawn & avocado salad, cocktail sauce*

Salade César de volaille «Culoiselle» avec ou sans poitrine 46  
*‘Culoiselle’ chicken Caesar salad with or without bacon*

Salade de homard bleu, vinaigrette truffée 78  
*Blue lobster salad, truffle vinaigrette*

PLATS MAIN COURSES

Saint-pierre confit, petits pois, algues du Croisic <i>Confit John Dory, green peas, seaweed from Le Croisic</i>	76
Sole meunière, pousses d'épinard à peine tombées <i>'Sole meunière', sautéed spinach</i>	126
Riz croustillant aux coquillages et encornets, artichauts grillés, aïoli herbacé <i>Crispy rice with shellfish and squid, grilled artichokes, herb aioli</i>	58
Pigeon du Mont Royal au foin, rhubarbe, laitue, estragon <i>Pigeon from Mont Royal with hay, rhubarb, lettuce, tarragon</i>	65
Filet de bœuf de la Ferme des Belles Robes, tagliatelles de pommes de terre, sauce poivre <i>Tenderloin of beef from Belles Robes farm, potato tagliatelle, peppered sauce</i>	78
Suprême de volaille «Culoiselle», asperges vertes et oseille sauvage <i>'Culoiselle' chicken breast, green asparagus and wild sorrel</i>	59
Risotto aux asperges vertes <i>Green asparagus risotto</i>	43
Entrecôte de la Ferme des Belles Robes, tagliatelles de pommes de terre, sauce aux poivres pour deux personnes <i>Entrecôte of beef from Belles Robes farm, potato tagliatelles, peppered sauce</i>	148
Ravioli courgettes et basilic, pesto d'ail des ours, chèvre de Monsieur Fabre <i>Courgette and basil ravioli, wild garlic pesto, M.Fabre goat cheese</i>	42

GARNITURES SIDE DISHES

Cœur de sucrine de chez Christophe Latour <i>Baby gem from Christophe Latour</i>	14
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur <i>Baby spinach, with butter or steamed</i>	14
Légumes de saison, sautés ou vapeur <i>Seasonal vegetables, sautéed or steamed</i>	14
Pommes de terre, frites ou purée <i>Potatoes, french fries or mashed potatoes</i>	14
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	14

TIMELESS	Escalope de veau Grain de soie à la milanaise, salade <i>Milanese-style 'Grain de soie' veal escalope, salad</i>	52
	Croque-monsieur jambon Prince de Paris & Comté, salade <i>Comté &amp; Prince de Paris ham croque-monsieur, salad</i>	48
INTEMPOREL	Mezzi rigatoni à la carbonara <i>Mezzi rigatoni alla carbonara</i>	48
	Club sandwich au poulet, frites <i>avec ou sans poitrine</i> <i>Chicken club sandwich, French fries with or without bacon</i>	52
	Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, French fries</i>	48
	Fish & chips <i>Fish &amp; chips</i>	44
	Lobster roll à notre façon <i>Lobster roll our way</i>	107
	Supplément caviar Kristal (10g) <i>Additional Kristal caviar (10g)</i>	65
FROMAGES CHEÈSES	Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	28
DESSERTS	Kiwi <i>Kiwi</i>	28
	Cabosse <i>Pod</i>	28
	Pistache <i>Pistachio</i>	28
	Orange <i>Orange</i>	28
	Mangue <i>Mango</i>	28
	Paris-Brest noisette <i>Hazelnut Paris-Brest</i>	22