



## ENTRÉES

<b>Ravioles de Joue de Boeuf</b> <b>Foie gras poêlé, truffe noire, minestrone de légumes, bouillon de Pot au feu</b> Beef Cheek raviole, stir fried duck foie gras, black truffle, vegetable minestrone, pot au feu bouillon	21€
<b>Sashimi de Thon Rouge</b> <b>condiments d'une niçoise, mayonnaise wasabi citron vert</b> Bluefin Tuna sashimi, nicoise condiments, wasabi lime mayonnaise	19€
<b>Foie Gras de Canard IGP</b> <b>micuit maison au porto, chutney Figues, brioche dorée</b> Home made duck Foie Gras with porto, figs chutney, brioche	17€
<b>Tartare de Loup sauvage</b> <b>fruit de la passion, combawa, crumble au citron noir d'Iran</b> Wild seabass tartare, passion fruit, combawa, black lemon crumble	16€
<b>Noix de St Jacques</b> <b>en coquille, fondue de légumes, émulsion champagne caviar de harengs</b> Fresh scallops in their shell, steamed vegetables, champagne sauce, herrings caviar	23€
<b>Les Huitres speciales d'Isigny n°3</b> The Isigny specials oysters n°3	Les 6 18€ Les 12 29€

## LES POISSONS

- Filets de Loup** 27€  
de méditerranée planchés, jardinière de légumes, écume fenouil safran  
Mediterranean Seabass filet a la plancha, seasonal vegetables, saffron and fenel foam
- Encornets** 25€  
de méditerranée sautés en persillade, Grenailles dorées, jus de volaille rôtie  
Stir fried mediterranean squid in parsley, small grenailles potatoes, roasted poultry juice
- Noix de St Jacques Normandes** 31€  
grillée, velours de panais, légumes d'antan, jus de veau  
Normandie fresh scallops, parsnip velours, seasonal vegetables, veal juice
- Marseillaise** 35€  
Poissons sauvages, comme une bouillabaisse, rouille, croutons  
Marseillaise of wild fish, like a bouillabaisse, rouille
- Camerone géante sauvage** 32€  
risotto carnaroli au parmesan, viande des Grisons, émulsion aux herbes  
Wild XXL King prawns, carnaroli parmesan risotto, Grisons meat, herbs emulsion
- Arrivage de poissons sauvages entiers**  
Ask the waiters for the daily arrival of whole wild fish

## LES VIANDES

- Filet de Boeuf Black Angus Us** 35€  
Pommes Pont-Neuf, miroir de vin rouge  
US Black Angus Beef filet, Pont Neuf fried potatoes, red wine sauce
- Demi Pigeonneau Royal** 32€  
escalope de Foie gras poêlée, pommes de terre écrasées à la truffe  
half Squab, stir fried cutlet foie gras truffle mashed potatoes
- Côte de Veau Fr** 26€  
mousseline de brocoletti, crème d'ail noir fumé  
French Veal Chop, brocoletti mousseline, smoked black garlic cream

Prix nets

Paiement par espèces ou carte bancaire



## LES DESSERTS

<b>Assiette de Fromages affinés, miel de truffe, roquette</b> Plate of matured cheese, truffle honey, roquette lettuce	10€
<b>Cheesecake New Yorkais, compotée de fruits noirs</b> New York Cheese cake, black fruits compote	9€
<b>Mi-cuit chocolat cœur coulant cerise</b> Semi cooked chocolate, cherry lava heart	9€
<b>Ananas caramélisé, rhum raisin, savarin</b> Caramelized Pineapple, malaga cream, savarin cake with rhum	9€
<b>Millefeuille aux poires, crémeux caramel</b> Pear millefeuille, caramel cream	9€

## LES GLACES ARTISANALES

Café, chocolat, vanille, pistache, rocher, straciatella, malaga,	1 boule	3€
caramel beurre salé, yaourt, mangue, fraise, framboise, citron,	2 boules	6€
abricot, pêche de vigne, noix de coco	3 boules	8€