

LES ENTRÉES

- TARTARE DE LANGOUSTINES ET CŒUR DE BURRATA AU SARRASIN TORRÉFIÉ 48

Langoustine tartare and burrata heart with roasted buckwheat
- GRAVLAX DE SAUMON, YAOURT AU CITRON, HUILE D’ANETH ET ŒUFS DE TRUITE FUMÉS 46

Salmon gravlax, lemon yogurt, dill oil and smoked trout roe
- TARTARE DE THON* RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHES 48

Tuna* tartare refreshed with mint, smoked yogurt and pistachios
- CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, TÉTRAGONE 52

VINAIGRETTE À LA POIRE ET TRUFFE NOIRE

Scallop carpaccio, tetragon salad, pear and black truffle vinaigrette
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU PAIN D’ÉPICES, FINE GELÉE À LA MANDARINE 46

CHUTNEY AUX FRUITS D’HIVER

Semi-cooked duck foie gras with gingerbread, mandarin jelly, winter fruit chutney
- TEMPURA DE GAMBAS, MAYONNAISE PARFUMÉE AU TANDOORI, CITRON ET CORIANDRE 46

Prawn tempura, tandoori flavoured mayonnaise, lemon and coriander
- 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLES GRATINÉS À L’AIL ET AU PERSIL 48

12 Burgundy snails gratinated with garlic and parsley
- VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE, BOUILLON INFUSÉ À L’ÉPICÉA 48

Steamed wild shrimp and chicken dumplings, spruce-infused broth
- SALADE DE KING CRAB, AVOCAT, POMELO, MIEL ET CORIANDRE 78

King Crab salad, avocado, pomelo, honey and coriander
- PIZZETTA BLANCHE AU CAVIAR, DORÉE À L’OR FIN 95

White pizzetta with caviar, gold foil
- 12 HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU 96 GR

12 Special Gillardeau Oysters
- PATTE DE KING CRAB SERVIE SUR GLACE 49/100GR

King Crab leg, served on ice - per 100g



LES CAVIARS

CASPIAN GOLDEN RESERVE 125 GR. 690 - 250 GR. 1 380	CASPIAN BELUGA IMPERIAL 125 GR. 1 600 - 250 GR. 3 200
ICONE OSSETRA RESERVE 250 GR. 1 800 - 500 GR. 3 600 - 1 KG. 7 200	ICONE BELUGA RESERVE 250 GR. 4 500 - 500 GR. 9 000 - 1 KG. 18 000



LES POISSONS

- NOIX DE SAINT-JACQUES CUITES AU BEURRE DE TRUFFE NOIRE, GNOCCHIS DE CHÂTAIGNE 56

BOUILLON INFUSÉ AUX CHAMPIGNONS

Scallops cooked in black truffle butter, chestnut gnocchi, mushroom-infused broth
- BLACK COD MARINÉ AU MISO CUIT À LA FLAMME, PAK CHOÏ 76

Flame-cooked Black Cod marinated with miso, pak choï

À PARTAGER

- LOUP SAUVAGE RÔTI ENTIER, BEURRE BLANC – POUR 2 PERS 125/PERS

Whole roasted sea bass, white butter sauce – For 2
- TURBOT SAUVAGE ENTIER 25/100GR

Whole wild turbot



EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANC	CHAMPAGNE	ROUGE
POUILLY-FUMÉ : 2023 « MIRACLE » DOMAINE RÉGIS MINET....140	« COLLECTION » LOUIS ROEDERER....180	SAINT-ESTÈPHE : 2017 « PAGODES DE COS » CHÂTEAU COS D’ESTOURNEL....150
CHABLIS : 2023 1 ^{ER} CRU MONT DE MILIEU DOMAINE BILLAUD SIMON....180		CHAMBOLLE-MUSIGNY : 2022 « CLOS VILLAGE » DOM. ANTONIN GUYON....260

LES PÂTES

- RAVIOLES DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, JUS DE PERSIL PLAT ET PARMESAN 48

Wild mushroom ravioli, parsley oil and parmesan
- LINGUINES AU HOMARD BLEU, TOMATE, AIL ET PIMENT 98

Blue lobster linguine, tomato, garlic and chili pepper
- LINGUINES À LA TRUFFE NOIRE 120

Black truffle linguine
- LINGUINES AU CAVIAR 190

Caviar linguine



LES VIANDES D’EXCEPTION

- FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, GNOCCHIS ET ÉPINARDS GRATINÉS AU GORGONZOLA 64

Pan-fried beef fillet, gnocchi and spinach gratinated with gorgonzola
- CÔTE DE VEAU EN CROÛTE DE JAMBON DE PAYS, MACARONIS GRATINÉS AU VIEUX PARMESAN 72

Veal rib in local ham crust, macaroni gratinated with aged parmesan
- ENTRECÔTE BLACK ANGUS CUITE À LA PLANCHA 88

FRITES ET CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES

A la plancha Black Angus ribeye steak, French fries and sucrine lettuce heart with herbs

À PARTAGER

- CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS CUITE À LA PLANCHA 145/PERS

FRITES ET CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES - POUR 2

A la plancha Black Angus beef rib steak, French fries and sucrine lettuce heart with herbs – For 2
- FAUX-FILET DE WAGYU 300GR, ORIGINE JAPON, KAGOSHIMA A5 - POUR 2 180/PERS

POUSSES D’ÉPINARD, YUZU ET HUILE DE TRUFFE

Wagyu beef sirloin 300gr, origin Japan, A5 Kagoshima, spinach sprouts, yuzu and truffle oil – For 2
- FAUX-FILET DE BOEUF DE KOBE 300GR 540

POUSSES D’ÉPINARD, YUZU ET HUILE DE TRUFFE

Kobe beef sirloin 300gr, spinach sprouts, yuzu and truffle oil

LES GARNITURES

- GRATIN DAUPHINOIS AU BEAUFORT 16

Potato gratin with garlie and Beaufort cheese
- CŒUR DE SUCRINE 14

Sucrine lettuce heart
- FRITES FRAÎCHES 14

French fries
- HARICOTS VERTS VAPEUR 14

Steamed green beans
- POMMES PURÉE 14

OU À LA TRUFFE NOIRE 25

Mashed potatoes or with black truffle



LES DESSERTS

- LE MONT-BLANC DE LA FERME SAINT-AMOUR 16

« La Ferme Saint-Amour » style Mont-Blanc
- PROFITEROLES, GLACE À LA NOIX DE COCO TORRÉFIÉE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD 16

Profiteroles, roasted coconut ice cream, warm chocolate sauce
- CHURROS DE LA FERME SAINT-AMOUR, SAUCE CHOCOLAT AUX NOISETTES 16

« La Ferme Saint-Amour » style churros, hazelnut chocolate sauce
- FRUITS FRAIS PARFUMÉS AU SIROP SERVIS SUR GLACE 18

Fresh fruits infused with syrup, served on ice
- PANIER DE MYRTILLES SAUVAGES, COMME UNE TARTE 18

Basket-style blueberry pie
- COOKIE CARAMEL ET CACAHUËTES, GLACES VANILLE ET CAFÉ – POUR 2 15/PERS

Caramel and peanut cookie, vanilla and coffee ice creams – For 2

CUISINE D’HIVER PAR ÉRIC FRECHON

*ALBACORE

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA DIRECTION N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
NET PRICES IN EUROS - SERVICE INCLUDED - WE DO NOT ACCEPT CHECKS - ALLERGEN LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST