

*La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.  
"Good food is the foundation of genuine happiness".*

*A. Escoffier*

## POUR COMMENCER...

|  |     |
|--|-----|
| Huitres N°2 de Dakhla, vinaigre de vin à l'échalote et pain de campagne<br><i>Dakhla oysters, shallot vinegar and country bread</i>  | 290 |
| Arraignée de mer au naturel, caviar d'esturgeon et fine gelée de crustacés<br><i>Spider crab, sturgeon caviar and thin crustacean jelly</i>  | 410 |
| Ceviche de noix de Saint-Jacques relevé de piment doux, citron vert et noix de coco<br><i>Scallops ceviche with sweet pepper, lime and coconut</i>   | 310 |
| Homard bleu de nos côtes servi froid, pêches grillées et crémeux au citron caviar<br><i>Blue lobster salad, grilled peaches, sour cream with finger limes</i>                                | 470 |
| Pressé de poissons fins de roche, pickles, aïoli et réduction de porto rouge<br><i>Fish terrine on red mullet, sea bass and John Dory, pickles, aioli and Port wine reduction</i>            | 340 |
| Carpaccio de boeuf à la moutarde de Meaux, aigre-doux du moment, mesclun de fines herbes<br><i>Beef carpaccio with whole grain mustard, sweet and sour seasonal vegetables, garden herbs</i> | 330 |
| Cassolette d'escargot de Bourgogne, chorizo Ibérique, roquette, parmesan et pistou<br><i>Burgundy snail cassolette, chorizo, arugula, parmesan and pesto</i>                                 | 290 |
| Foie gras de Bouskoura cuit au torchon, pistaches et brioche toastée<br><i>Fat duck liver from Bouskoura « au torchon », pistachio and toasted brioche</i>                                   | 430 |
| Tartelette de pommes de terre confites au beurre salé, jus de veau tranché et truffe noire<br><i>Tartlet of potato confit with salted butter, veal jus and black truffle</i>                 | 320 |

## SAVEUR DE LA MER

|   |     |
|---|-----|
| Filet de sole rôti sur l'arête, légumes de saison grillés, algues, beurre blanc de citron et piment vert<br><i>Panfried sole on the bone, seasonal grilled vegetables, sea weed, lime and chilli beurre blanc</i> | 450 |
| Saumon bio d'Ecosse mi-cuit, fenouil braisé aux agrumes et sauce à l'oseille<br><i>Half cooked organic Scottish salmon, braised fennel with citrus, sorrel sauce</i>  | 430 |
| Pavé de bar de l'Atlantique rôti, pain Provençal à l'artichaut poivrade et olives vertes<br><i>Roasted Atlantic sea bass, artichoke and green olive Provençal bread tart</i>                                      | 460 |
| Dos de cabillaud à l'étuvé, pointes d'asperges vertes et sauce maltaise<br><i>Steamed black cod, green asparagus tips and Maltese sauce</i>   | 390 |
| Médailillon de lotte rôti en croûte de pain, girolles sauvages, mendiant, lait de feuilles de figuier<br><i>Roasted monkfish medallion in bread crust, chanterelle mushroom, fig leaves milk</i>                  | 410 |

## SAVEUR DE LA TERRE

|  |     |
|--|-----|
| Filet de bœuf Charolais rôti, mille-feuille de légumes de saison, sauce au poivre vert<br><i>French roasted beef filet, seasonal vegetable mille feuille, green peppercorn sauce</i> | 810 |
| Carré d'agneau de lait (France) poêlé, aubergines confites au thym, jus de rôti aux gousses d'ail<br><i>Pan seared rack of milk fed lamb, eggplant confit with thyme, garlic jus</i> | 820 |
| Travers de cochon Ibérique caramélisé, endives braisées à l'estragon et pommes paillasson<br><i>Glazed Spanish pork rib, braised endives with tarragon and "pommes paillasson"</i>   | 620 |
| Poulet jaune fermier rôti, mijoté de haricots Tarbais au vin jaune et vieux parmesan<br><i>Roasted free range chicken, Tarbais beans with yellow wine and aged parmesan</i>          | 490 |

Rémy Carmignani  
*Chef de cuisine*