

ENTRÉES

Salade Niçoise (F) (E) Mixed leaves / boiled potato / boiled egg / canned tuna / anchovies lemon and extra virgin olive oil	53
Salade de betterave (V) (N) (D) Roasted beets / Roquefort cheese / watercress / extra virgin olive oil / caramelized nuts	55
Salade de poireaux grillés (V) (D) Charcoal roasted leeks / goat cheese cream & cinnamon bed / cherry tomatoes herbs / balsamic vinaigrette	49
Salade au fenouil (V) (N) (D) Fresh shaved fennel and arugula / fresh pear / parmesan / pine nuts / olive oil	46
Anchois (F) (G) Preserved Atlantic anchovies filet / grated tomato bed / olive oil / crystal bread toasts	58

SOUPES

Soupe aux fruits de mer (SH) (F) Seafood soup	47
Potage aux fèves et aux palourdes (SH) Fava bean / clams stew	58
Crème de courge butternut (V) (D) Butternut squash cream	37

LES PLATS CLASSIQUES / SERVI AVEC UNE COCOTTE AU CHOIX

Entrecôte maître d'hôtel (D) Grilled rib eye / herbs butter / choice of cocotte	110
Epaule d'agneau de lait rôtie Slow roasted and crispy lamb shoulder / dry apricots sauce / choice of cocotte	115
Filet de biche poêlé façon chasseur (N) (D) Marinated deer loin / violet syrup / hazelnuts / choice of cocotte	126
Ragoût de queue de boeuf (A) (G) 7 hours cooked red wine and ox tail stew / choice of cocotte	94
Ragoût de canard (A) Aged Oporto wine and duck stew / cocoa flavors / choice of cocotte	100
Cocottes* Potato gratin (D) Potato puree (D) French fries (V) Ratatouille (V) Saffron tagliatelle (D) (G) Vegetables navarin (V) Grilled vegetables (V)	27

*Extra cocotte on your choice

PLATS CRÉATIFS AVEC DES INSPIRATIONS D'AILLEURS

Bar en papillote (F) (M)	79
Sea bass papillote / Far East essences / mini vegetables	
Turbot poêlé (F) (N) (D)	88
Pan fried turbot / cauliflower and daisy puree / sun dried tomato and roasted nuts pesto	
Foie gras et ris d'agneau poêlés (D)	100
Stir fried foie gras and lamb sweet breads / Turkish coffee and shallots sauce	
Confit de canard (D)	61
Duck leg confit / sauerkraut / grain mustard sauce	

LES ASSIETTES SPÉCIALES

Assiette d'huitres servies sur un lit d'algues (SH)	126
Oyster platter / seaweed	
Assiettes de fromages français (D) (N) (G)	115
French cheese platter	

MOULES - FRITES UPON AVAILABILITY 99 (A) (D) (SH)	99
Mussels / fries / choice of sauces	
Thai curry	
Marinera (A)	
Marinière (A) (D)	

PLAT CONTENANT DU PORC

Assiette de charcuterie (P) (N)	100
Pork cold cuts platter	

DESSERTS

Dame Blanche (D) (E)	38
white chocolate entremet / raspberry	
Caramélise walnut and banana parfait (D) (N) (E) (G)	38
Crème brûlée a la figue (D) (E)	38
Chocolaté Fondue (D) (E)	51
Chocolate / fruits	