



Notre restaurant est labellisé Écutable. Ce label récompense notre engagement écoresponsable et éthique, qui s'exprime chaque jour à travers les produits que nous travaillons et nos efforts pour réduire notre impact sur l'environnement.

Our restaurant has the Ecutable label. This label rewards our eco-responsible and ethical commitment, which is expressed every day through the products we work with and our efforts to reduce our impact on the environment.

ENTRÉES / STARTERS

Ceviche de daurade royale, betterave, coriandre, agrumes	25
Gilt-head bream ceviche, beetroot, coriander, citrus	
OEuf parfait, pomme de terre fumée, poitrine de cochon	23
Slow-cooked egg, smoked potato, pork belly	
Soupe d'oignons paille au Comté	31
French onion soup with Comté	
Crème de cresson, artichaut doré, pousses marines du Croisic	19
Watercress velouté, seared artichoke, seaweed from Le Croisic	
Foie gras de canard confit, pomme rôtie, verjus	39
Confit duck foie gras, roasted apple, verjuice	
Ravioles de langoustines, citron brûlé, basilic, sauce homardine	39
Langoustine ravioles, burnt lemon, basil, homardine sauce	
<i>Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g)</i>	<i>170</i>
<i>Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g)</i>	<i>390</i>



PLATS / MAIN COURSES

Cabillaud à la braise, céleri, moule	57
Cod on the embers, celery, mussels	
Bar à la plancha, pousses d'épinard à peine tombées, hollandaise	75
Seared sea bass, quick-sautéed spinach leaves, hollandaise	
Noix de Saint-Jacques dorées, lomo ibérique, chou et gingembre	59
Seared sea scallops, Iberian lomo, cabbage and ginger	
Volaille fermière à la crème et au vin jaune, champignons de saison	52
Creamy free-range chicken with vin jaune, seasonal mushrooms	
Bavette d'ailou, purée au jus, sauce aux poivres	55
Sirloin flap, potato with gravy, peppercorn sauce	
Risotto à la courge, champignons et César Regalis	42
Gourd risotto, mushrooms and Caesar Regalis	
Coquillettes, Comté et truffe d'automne - avec ou sans jambon	62
Coquillettes, Comté and autumn truffle - with or without ham	

GARNITURES / SIDE DISHES

Cœur de sucrine de chez Christophe Latour	12
Baby gem from Christophe Latour	
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur	15
Baby spinach, with butter or steamed	
Légumes de saison, sautés ou vapeur	12
Seasonal vegetables, sautéed or steamed	
Pommes de terre, frites ou purée	12
Potatoes, French fries or mashed potatoes	
Riz basmati	12
Basmati rice	



FROMAGES / CHEESES

Sélection de fromages affinés	29
Selection of matured cheese	

DESSERTS

Pomme verte	28
Green apple	
Amande fraîche	28
Fresh almond	
Mangue	28
Mango	
Crème brûlée vanille	22
Vanilla crème brûlée	
Big-Brest noisette	22
Hazelnut Big-Brest	
Riz au lait noisette	22
Hazelnut 'Riz au lait'	
Assiette de fruits frais	28
Fresh fruits plate	

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet

et leurs équipes / and their teams

LES PRIX S'ENTENDENT NETS EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5 %.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE : FRANCE.

LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

PRICES ARE SHOWN IN EURO, INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.

ALL MEAT ARE SOURCED FROM FRANCE.

ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.