



Notre restaurant est labellisé Écotable. 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 Ecotable 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

🍴	<b>Ceviche de daurade royale, carotte, coriandre, piment doux</b>	29
	Gilt-head bream ceviche, carrot, coriander, mild chili	
	<b>Soupe à l'oignon gratinée au Comté</b>	31
	French onion soup with Comté	
🍴	<b>Asperges blanches à la braise, lardo di Colonnata, herbes fraîches</b>	29
	White asparagus on the embers, lardo di Colonnata, fresh herbs	
	<b>Foie gras de canard confit, pomme rôtie, verjus</b>	39
	Confit duck foie gras, roasted apple, verjuice	
🍴	<b>Artichauts croustillants et confits, parmesan, truffe noire</b>	29
	Crispy and confit artichoke, parmesan, black truffle	
	<b>Ravioles de langoustines, basilic, broccolini, beurre blanc au yuzu</b>	39
	Langoustine ravioli, basil, broccolini, yuzu beurre blanc	
	<b>Salade César volaille fermière - avec ou sans poitrine</b>	45
	Free-range chicken Caesar salad - with or without bacon	
	<i>Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g)</i>	170
	<i>Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g)</i>	390

## SNACKING

	<b>Croque-monsieur, jambon Prince de Paris et Comté, salade</b>	45
	Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur, salad	
	<b>Cheeseburger, frites</b>	49
	Cheeseburger, French fries	
	<b>Club sandwich au poulet, frites - avec ou sans poitrine</b>	49
	Chicken club sandwich, French fries - with or without bacon	



## PLATS / MAIN COURSES

- ✂ **Bar à la plancha, pousses d'épinard à peine tombées, hollandaise** 75  
Seared sea bass, quick-sautéed spinach leaves, hollandaise
- ✂ **Saumon à la flamme, sucrine grillée, légumes printaniers, mousseline à l'oseille** 55  
Charred salmon, grilled baby gem, spring greens, sorrel mousseline
- ✂ **Fricassée de volaille fermière, asperges vertes, champignons de saison, ail des ours** 52  
Free-range chicken fricassée, green asparagus, seasonal mushrooms; wild garlic
- ✂ **Bavette d'ailoyau snackée, purée au jus, sauce aux poivres** 55  
Seared sirloin flap, potato purée with jus, peppercorn sauce
- ✓ **Coquillettes, Comté - avec ou sans jambon** 36  
Coquillettes, Comté - with or without ham
- Avec Truffe noire tuber melanosporum** 76  
With black tuber melanosporum truffle
- ✂ ✓ **Risotto aux asperges, menthe, citron confit** 42  
Green asparagus risotto, mint, confit lemon

## 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

✂ Plats sans gluten / Gluten-free dishes

✓ Plats végétariens / Vegetarian dishes



## FROMAGES / CHEESES

✦ **Sélection de fromages affinés**  
Selection of matured cheese

29

**Notre menu déjeuner est disponible sur demande,  
du lundi au vendredi**  
*Our lunch menu is available on demand,  
from Monday to Friday*

## TEA TIME DE CEDRIC GROLET TEA TIME DE CEDRIC GROLET

De 12h30 à 14h15 et de 15h30 à 17h15  
From 12.30pm until 2.15pm and from 3.30pm until 5.15pm

95€

### Assortiment de sandwichs

Selection of sandwiches

~

### Créations de notre Chef pâtissier Cedric Grolet

Creations by our Pastry Chef Cedric Grolet

~

### Au choix : café, thé, latte ou chocolat chaud de

**La Manufacture Alain Ducasse**

Choice of coffee, tea, latte or hot chocolate from

La Manufacture Alain Ducasse

**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.