

## ENTRÉES

Huîtres fines de Claire N° 3 d'Oléron : les 6 **14€** , les 12 **27€**

Foie gras de canard mi-cuit du Sud-ouest, chutney griotte pistache,  
brioche maison **19€**

Saumon fumé Label Rouge d'Écosse fumé par nos soins, crème d'aneth  
**19€**

Oeuf en meurette poché au vin de Bourgogne, échalotes confites,  
lardons et champignons **16€**

Ceviche de daurade royale aux agrumes, poivre Sarawark, condiment  
gingembre et piment vert **16€**

Velouté "Duchesse du Barry", crème de choux fleur et de fondue de  
poireaux, croûtons dorés **14€**



## PLATS PRINCIPAUX

Croustillant de ris de veau à la crème de morille et risotto de frégola  
de Sarda à la brisure de truffe noire **39€**

Châteaubriant Charolais, sauce Strogonoff flambée à la vodka, glace de  
viande au paprika, poêlée de grenaille et champignons de Paris **36€**

Dos de bar rôti sur la peau légèrement mariné au miso, wok de nouilles  
soba aux légumes et sauce gastrique soja-gingembre **32€**

Coq au vin à l'ancienne cuit en cocotte, pommes de terre Amandine et  
carottes des sables **26€**

Chausson aux légumes confits et tofu fumé, légèrement parfumé au  
curry **25€**



## FROMAGES

Frais et affinés par notre Maître fromager Julian Hans **16€**

## DESSERTS

Carpaccio d'ananas Victoria, crème fouettée Fontainebleau, coulis banane-passion et glace coco **16€**

Dôme rocher, mousse Azélia, insert ivoire, craquant praliné et glace noisette **16€**

Profiteroles d'Antoine, glace vanille et chocolat chaud "Caraïbe" Valrhona (66%) **15€**

Tarte des demoiselles Tatin et crème fraîche **14€**

Ile flottante aux éclats de pralines roses, crème anglaise et caramel beurre salé **13€**



## MENU ENFANT

Entrée-Plat-Dessert **25€** ou Plat-Dessert **20€**

Terrine de campagne ou Tomates mozzarella

Filet de saumon - Steak haché ou Suprême de volaille avec frites maison ou légumes du moment

Glaces artisanales du Glacier des Alpes - Gâteau au chocolat ou Tarte aux pommes

*« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition.  
Pour connaître l'origine des viandes, merci de vous adresser au personnel de salle »*