

Dessert



Selection of matured cheeses

39
€

Boissons non alcoolisées



Eau

Pizza



Pizza à la viande

Boissons



Jus d'orange

10



Juice

Starter



Leek in salt crust

69
€

Rigatoni



Rigatonis à la Chef

10

Uramaki



Blue Lobster

Juices Small (0,3l)



Jus d'orange frais

Table d'hote



Entrée au choix



Dessert Au Choix

MENU 6 ESCALES €265



Vanille de Tahiti



Ecume orgeat



Pigeon laqué



Bar de ligne en escabèche



Poireau en croûte de sel truffée



Homard bleu de casier

Pour Les Enfants Menu €26



Plat au choix

Exceptional Dinners - Envolée Gourmande (on the 28 February) (480€ per Person)



Turbot Meunière with Ginger



Poultry from Perch with Seaweed



Matured Beef Chuck



Cereal-Crust Baked Mango

Lunch - Starters (From 12:00pm to 02:00pm)



Butternut Tagliatelle

85
€

Lunch - Main Courses (From 12:00pm to 02:00pm)



Turbot Poached in Fermented Milk

110
€



Wood Pigeon in Crust from Perch Biotop

95
€



Roasted Deer Back

110
€

Lunch - Desserts (From 12:00pm to 02:00pm)



Citrus Fruit

34
€



Black Truffle Curd

45
€

Dinner - Tasting Menu (295€ per Person) (From 7pm to 9:30pm)



Poultry from Perch with Chestnut Leaf



Cherry Blossom Foam

Wines by The Glass - Champagne (14cl)



Champagne Copinet « Nos Pas Dans La Craie » – Blanc De Blancs Montgenost – Marie Copinet

28
€



Champagne Deutz « Rosé » Brut Aÿ – Famille Rouzaud 2015

38
€



Champagne Taittinger « Comtes De Champagne » Brut Reims Famille Taittinger 2011

48
€

Wines by The Glass - White Wine (14cl)



Australie Riesling – Eden Valley 1961 Block – Pewsey Vale – Smith Son 2020

25
€



Vin De France – Mursiglia – Cantina Di Torra – Nicolas Mariotti Bindi 2020

26
€



Savoie IGP Vin Des Allobroges « Schiste » Domaine Des Ardoisières Brice Omont 2021

28
€



Bourgogne – Puligny Montrachet Domaine De La Vougeraie Famille Boisset 2020

42
€



Chevalier Montrachet Domaine Michel Niellon 2018

280
€

Wines by The Glass - Orange Wine (14cl)



Vin De France Rhône – Les Amazones Domaine Les 4 Vents – Lucie Et Nancy Fourel 2019

23
€

Wines by The Glass - Rosé Wine (14cl)



Corbières « Métisse » Domaine Maxime Magnon 2021

23
€

Wines by The Glass - Red Wine (14cl)



Bourgogne Chambertin « Clos De Bèze » Domaine Drouhin Laroze – Famille Drouhin 2016

280
€



Languedoc Terrasses Du Larzac « Arjiès » Clos Constantin – Pierre Halley Et Samuel Durand 2020

23
€



Beaujolais Morgon « Montpelain » Domaine Louis Claude Desvignes 2021

24
€



Bourgogne Gevrey Chambertin – Domaine Henri Magnien 2018

37
€



Rhône Châteauneuf Du Pape – Clos Du Mont Olivet – Famille Sabon 2007

41
€

Wines by The Glass - Sweet Wines (10cl)



Bordeaux Sauternes – Château D'yquem – Famille Lur Saluces 2008

155
€



Languedoc Roussillon Banyuls Grand Cru Cave De L'etoile Réserve Peninsula Paris 1995 30

30
€



Muscat De Beaumes De Venise Rose Domaine Des Bernardins – Romain Hall 2021

27
€

Wines by The Glass - The Prestigious Wine Pairing in 6 Steps



The Prestigious Wine Pairing in 6 Steps

210
€

Uncategorized



Cinquième Cours



La moule rouge



Entrées



Plats principaux



Quatrième Cours



Sixième cours



Tahitian Vanilla

34
€



Desserts



Oysters

9



Deuxième cours



Troisième cours



Premier cours



Sea Scallop

90
€