

A PARTAGER

Belle assiette de jambon cru 24 mois Maison Montalet, pickles	19
Stracciatella à la truffe, baguette toastée	14
Carpaccio de radis, beurre piment d'Espelette	10

Caviar sur glace, blinis de sarrasin maison, crème d'Isigny

10g 28

20g 53

50g 129

ENTRÉES

Tarte Tatin d'oignons confits, crème de comté, miel	14
Œuf parfait, asperges vertes, crumble de parmesan	14
Velouté de petits pois, poitrine fumée, ricotta	13
Rillettes aux deux saumons, aneth, pain toasté	16
Poireaux vinaigrette	13

PLATS

Château Filet, sauce poivre et whisky, frites maison	36
Tartare de Daurade, vierge de légumes	26
Linguines aux gambas, bisque de homard (poutargue +14/caviar +18)	30
Petits farcis de légumes, sauce tomate	26
Aiglefin meunière, purée de patate douce	28
Vol au Vent de volaille, morilles, sauce champignons	29
Risotto de petit épeautre, stracciatella à la truffe	27
Bœuf Wellington, salade verte <i>les vendredi & samedi au déjeuner</i>	29

Side supplémentaire 8

Frites maison, paprika

Salade mesclun

Purée de saison

FROMAGES DU JOUR

Deux	12	Trois	18	Quatre	24
<i>Baguette toastée</i>					

DESSERTS

Brioche perdue maison, caramel au beurre salé, crème glacée	12
Crème au chocolat, caramel au beurre salé, noisettes pralinées	13
Coupe glacée de framboise, prosecco	13
Pavlova aux fraises, crème fouettée, verveine	14
Crumble de rhubarbe, crème crue	12

CAFETTERIE

Expresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino/Crème	6	Double expresso	6
Noisette	4	Café frappé	8	Thés & infusions	6
Expresso Martini Vodka Grey Goose, expresso, liqueur de café					16

DIGESTIFS 6CL

Amaretto	10	Chartreuse	15	Grappa	10
Limoncello	10	Poire / Framboise	10	Cognac Frapin XO VIP	50
Bénédictine	12	Vieille Prune Souillac	13	Cognac Frapin XO	30
G27	9	Calvados Drouhin	10	Cognac Delamain Pale	55

La demi bouteille de Limoncello d'Alfred 27

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

CAVIAR KASNODAR.

TO SHARE

Plate of 24 months raw ham from Maison Montalet, pickles	19
Stracciatella with truffle, toasted baguette	14
Radsih carpaccio, Espelette pepper butter	10

Caviar on ice, homemade blinis, Isigny cream
--

10g	28
20g	53
50g	129

STARTERS

Tarte Tatin of onions, Comté cream cheese, honey	14
« Egg parfait », green asparagus, parmesan crumble	14
Pea soup, smoked bisket, ricotta	13
Homemade riletete of two salmon, dill, toasted bred	16
Leeks vinaigrette	13

MAIN COURSES

Château beef Fillet , pepper and whisky sauce, homemade French fries	36
Sea bream tartare, virgin vegetables	26
Linguine pasta with prawns, lobster bisque (poutargue +14/caviar +18)	30
Small ones stuffed with vegetables, tomato sauce	26
Aigle meunière, sweet potato puree	28
Poultry Vol au Vent, morels, mushroom sauce	29
Einkorn risotto, truffle stracciatella	27
Beef Wellington, green salad <i>on Friday & Saturday lunch (for 2-3)</i>	29

Additional side	8
French fries, paprika	
Green Salad	
Seasonal purée	

CHEESE OF THE DAY

Two	12	Three	18	Four	24
<i>Toasted baguette</i>					

DESERTS

Homemade Brioche perdue, salted butter caramel, ice cream	12
Chocolate cream, salted butter caramel, hazelnut praline	13
Raspberry sundae, prosecco	13
Strawberry pavlova, whipped cream, verbena	14
Rhubarb crumble, raw cream	12

CAFETERIA

Espresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino / Latte	6	Double espresso	6
Noisette	4	Ice café	8	Tea & infusions	6
Espresso Martini					16
Vodka Grey Goose, espresso, coffee liqueur					16

LIQUEUR 6CL

Amaretto	10	Chartreuse	15	Grapp	10
Limoncello	10	Poire / Framboise	10	Cognac Frapin <small>xo vip</small>	50
Bénédictine	12	Vieille Prune Souillac	13	Cognac Frapin <small>xo</small>	30
G27	9	Calvados Drouhin	10	Cognac Delamain <small>Pal</small>	55

The quarter bottle of Alfred's Limoncello	27
---	----