

DÉJEUNER — LUNCH

Du lundi au vendredi midi - From Monday to Friday noon

48€ — ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

65€ — ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

Menu identique pour l'ensemble de la table - Same menu for the entire table

98€ — POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Caviar sélection Kristal 20g, blinis et condiments
Caviar Kristal selection 20g, blinis and condiments

ENTREES — STARTERS

✓ **Butternut fumé au foin, châtaignes, chèvre frais, pralin des graines**
Butternut smoked with hay, chestnuts, fresh cheese and seed praline

🐡 **Daurade marinée citron et kumquat**
Gilt-head bream marinated with lemon and kumquat

Pâté en croûte de cochon et volaille, légumes en pickles
Pork and chicken pâté en croûte, pickled vegetables

✓ **Œuf mollet, épinards et champignons de crayère**
Soft-boiled egg, spinach and mushrooms

Salade César au poulet croustillant
Crispy chicken Caesar salad

🐡 **CAVIAR KRISTAL SUR VOTRE PLAT +30€**
ADD KRISTAL CAVIAR ON YOUR DISH

✓ **Plat végétarien — Vegetarian dish**

Prix nets en euro, taxes et service compris / Un document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Moyens de paiement acceptés : Cartes bancaires, American Express, espèces / Automne 2025.
Net prices in euro, taxes and service included / An allergen summary is in free access, please ask a member of our team / Accepted payment: Bank cards, American Express, cash / Autumn 2025.

PLATS — MAIN COURSES

🐡 **Pavé de maigre doré, chou-fleur, citron brûlé et cresson**
Seared meagre, cauliflower, burnt lemon and watercress

✓ **Petit épeautre, carottes et chermoula, bouillon épicé**
Small spelt, carrots and chermoula, spiced broth

Volaille jaune des Landes rôtie, légumes en beaux morceaux, sucs de cuisson
Roasted corn-fed chicken from Les Landes, seasonal vegetables, cooking jus

Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes
Well-seasoned beef tartare, crispy potatoes

Filet de bœuf français au sautoir, pomme Anna, sauce aux poivres +12€
Pan-seared French beef tenderloin, Anna potato, peppercorn sauce +12€

✓ FROMAGE ET DESSERTS — CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages de nos régions
Assortment of French cheeses

Composition coing, Fontainebleau au citron vert
Quince composition, lime Fontainebleau

Coupe glacée agrumes, granité au Campari
Frozen citrus composition, Campari granité

Pommes confites comme une Tatin, crème crue
Tatin-style apple, raw cream

Palet noisette et chocolat*, glace aux trois vanilles* +6€
Hazelnut and chocolate*, three vanilla ice cream* +6€

*Issu des Manufactures Alain Ducasse à Paris
*From Alain Ducasse Manufactures in Paris

DÎNER & WEEK-END

Tous les soirs et les déjeuners du week-end
Every evening and weekend lunches

98€ — ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

118€ — 2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT
ou ENTRÉE + PLAT + 2 DESSERTS
2 STARTERS + MAIN COURSE + DESSERT
or STARTER + MAIN COURSE + 2 DESSERTS

Menu identique pour l'ensemble de la table
Same menu for the entire table

98€ — POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF
TO COMPLEMENT THE APERITIF

Caviar sélection Kristal 20g, blinis et condiments
Caviar Kristal selection 20g, blinis and condiments

ENTRÉES — STARTERS

✓ Butternut fumé au foin, châtaignes, chèvre frais
et pralin des graines
Butternut smoked with hay, chestnuts, fresh cheese and
seed praline

🐟 Daurade marinée citron et kumquat
Gilt-head bream marinated with lemon and kumquat

Pâté en croûte de cochon et volaille, légumes en pickles
Pork and chicken pâté en croûte, pickled vegetables

✓ Œuf mollet, épinards et champignons de crayère
Soft-boiled egg, spinach and mushrooms

Homard de nos côtes, laitue romaine et condiment
coraillé +12€
Lobster from our coasts, romaine lettuce and
coral condiment +12€

🐟 CAVIAR KRISTAL SUR VOTRE PLAT +30€
ADD KRISTAL CAVIAR ON YOUR DISH

✓ Plat végétarien — Vegetarian dish

Prix nets en euro, taxes et service compris / Un document récapitulatif des allergènes
est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Moyens de paiement acceptés :
Cartes bancaires, American Express, espèces / Automne 2025.
Net prices in euro, taxes and service included / An allergen summary is in free access,
please ask a member of our team / Accepted payment: Bank cards, American Express,
cash / Autumn 2025.

PLATS — MAIN COURSES

🐟 Pavé de lieu jaune grillé, chou-fleur,
citron brûlé, cresson
Grilled pollock, cauliflower, burnt lemon
and watercress

✓ Petit épeautre, carottes et chermoula,
bouillon épicé
Small spelt, carrots and chermoula, spiced broth

Volaille jaune des Landes rôtie, légumes en beaux
morceaux, sucs de cuisson
Roasted corn-fed chicken from Les Landes, seasonal
vegetables, cooking jus

Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes
Well-seasoned beef tartare, crispy potatoes

Filet de bœuf français au sautoir, pomme Anna,
sauce aux poivres +12€
Pan-seared French beef tenderloin, Anna potato,
peppercorn sauce +12€

✓ FROMAGE ET DESSERTS — CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages de nos régions
Assortment of French cheeses

Composition coing, Fontainebleau au citron vert
Quince composition, lime Fontainebleau

Coupe glacée agrumes, granité au Campari
Frozen citrus composition, Campari granité

Pommes confites comme une Tatin, crème crue
Tatin-style apple, raw cream

Palet noisette et chocolat*, glace aux trois vanilles* +6€
Hazelnut and chocolate*, three vanilla ice cream* +6€

*Issu des Manufactures Alain Ducasse à Paris
*From Alain Ducasse Manufactures in Paris