

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

ENTRÉES — STARTERS

Royale de foie gras de canard, fine gelée «vanilla ginger pear»
Royale of duck foie gras, delicate «vanilla ginger pear» jelly

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

 **Gravlax de truite de Banka, aneth et vinaigrette betterave**
Banka trout gravlax, dill and beetroot vinaigrette

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

 **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

 **Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, topinambours +12€**
Scallops from the Bay of Seine, Jerusalem artichokes +12€

 **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

Canette de nos régions, blancs et verts de blettes, sauce agrodolce
Duck from our regions, white and green chard, agrodolce sauce

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 entremets*, 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

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

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

💡 Gravlax de truite de Banka, aneth et vinaigrette betterave
Banka trout gravlax, dill and beetroot vinaigrette

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

Terrine de foie gras de canard marbrée, brioche feuilletée +12€
Marbled duck foie gras terrine, puff pastry brioche +12€

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

✓ Plat végétarien — Vegetarian dish

PLATS — MAIN COURSES

💡 Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, topinambours +12€
Scallops from the Bay of Seine, Jerusalem artichokes +12€

💡 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

Canette de nos régions, blancs et verts de blettes, sauce agrodolce
Duck from our regions, white and green chard, agrodolce sauce

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 entremets*, three vanilla ice cream* +6€

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

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.