



Dîner – Dinner

Découvrez notre carte, une sélection essentielle de produits rigoureusement choisis, guidée par les saisons.
En constante évolution, elle se renouvelle au rythme des inspirations de la maison.

Discover our menu, a curated selection of carefully sourced ingredients guided by the seasons.
Constantly evolving, it is shaped by the inspirations of the house.

Les Entrées - Starters

Foie Gras Terrine - Croûte de noisettes / Cacao Foie Gras Terrine - Hazelnut crust / Cocoa	48€
Chou Farci - Genièvre / Gin Stuffed Cabbage - Juniper / Gin	42€
King Crab Royal - Fraise / Caviar Royal King Crab - Strawberry / Caviar	48€

Les Plats - Main Courses

Gnocchi de Champignons - Aubergine / Gros thym Mushrooms Gnocchi - Eggplant / Thyme	49€
Kouloubiac - Mérou / Petits pois Kouloubiac - Grouper / Green peas	55€
Canard de Bresse - Christophine / Papaye Bresse Duck - Christophine / Papaya	55€

Les Desserts - Desserts

Amande - Melon / Romarin Almond - Melon / Rosemary	21€
Ananas - Coco / Fromage Blanc / Tonka Pineapple - Coconut / Fromage Blanc / Tonka Bean	21€
Chocolat – Noisettes / Miso Chocolate – Hazelnuts / Miso	21€

Menu Dégustation Tasting Menu

Pour découvrir pleinement notre univers,
laissez-vous guider par notre Chef et son
équipe à travers nos menus dégustation.

*To fully experience our universe,
let our Chef and his brigade
guide you through our tasting menus.*

Menu cinq séquences
Five-course menu
135€

Menu sept séquences
Seven-course menu
170€

Accord Mets & Boissons Food & Beverage pairing

Accord en 5 séquences
5-course pairing
100€

Accord en 7 séquences
7-course pairing
140€

Option sans alcool disponible
Non-alcoholic option available

Plaisir d'exception Exceptional pleasure

Sublimez votre dégustation avec une sélection de caviar d'exception à partager
Enhance your tasting experience with a selection of exceptional caviar to share

Caviar Black River Oscière 50g
290€

Caviar Sturia Baeri 50g
390€

Caviar Sturia Oscière 50g
430€

