



## 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*

Canard de Bresse - Christophine, Nèfle, Pistache Bresse Duck - Christophine / Loquat / Pistachio	
Mérou - Patate douce, Petits pois, Verveine Grouper - Sweet potato / Green peas / Verbena	55€
Asperge verte - Polenta, Maïs, Ail noir Green asparagus - Polenta / Corn / Black garlic	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€



La liste des allergènes est disponible sur demande - Allergens list is available on request  
Prix nets en Euros - Taxes et service compris - Net prices in Euro - Taxes and service included