

ENTREES - STARTERS

Ceviche du jour - Daily Ceviche Selon arrivage - Depending on arrivals	22€
* Le panais - The parsnip Velouté glacé de panais, réglisse et noisettes craquantes Cold parsnip cream, licorice and crispy hazelnut	16€
La gambas - The king prawn Croustillants de gambas, homemade Teriyaki Crispy king prawns, homemade Teriyaki sauce	24€
La daurade - The sea bream Sashimi de daurade, marinade yuzu-gingembre Sea bream sashimi marinated in Yuzu and ginger	23€
La courge - The marrow Harmonie autour de la cucurbitacée Cucurbit harmony	16€
* L'œuf parfait - The egg Boulghour d'épeautre aux agrumes, œuf parfait, mousse de cresson Spelt's bulgur with citrus, soft boiled egg, watercress mousse	18€
Le végétarien - The vegetarian Cannelloni au caviar de courgettes & champignons, gratiné au parmesan, jus végétal Cannelloni of zucchini's caviar and mushrooms, parmesan cheese and green juice	18€
Le Tataki - The Tataki Tataki de bœuf wagyu, patate douce et kumquat confit Wagyu beef Tataki, sweet potato and candied Kumquat	24€
La burrata - The burrata Burrata, pesto au basilic Thaï Burrata, Thai basil pesto	18€
* Le saumon - The salmon Saumon confit, pastèque et crème de chèvre Marinated salmon, watermelon and goat cheese cream	22€



PLATS - MAIN COURSE

Le Phat Thaï Phat Thaï au homard Lobster Phat Thaï	38€
Le bar- The sea bass Pavé de bar au saté, déclinaison de maïs et bisque Saté marinated sea bass, corn and bisque	32€
*Le poulpe - The octopus Poulpe grillé, quinoa condimenté, guacamole aux fruits de la passion Vinaigrette au citron Kaffir Grilled octopus, condimented quinoa. Guacamole with passion fruit and lime kaffir oil	28€
Le cabillaud - The cod Black Cod mariné au café, fenouil confit Black cod marinated in coffee, candied fennels	39€
L'agneau - The lamb Epaule d'agneau confite, caviar d'aubergines fumé Preserved lamb shoulder, smoked eggplant caviar	29€
*Le poulet - The chicken Curry vert de volaille des Landes au lait de coco. Légumes d'automne et riz basmati Free range chicken breast in a homemade green curry. Fall vegetables and basmati rice	32€
L'onglet - The beef Onglet de bœuf, déclinaison de carottes et oignons nouveaux grillés Flank steak, carrot variation, onions and cumin	36€
Picanha - Rib steak Picanha de bœuf Black Angus au Chimichurri, mille-feuilles de pomme de terre à l'arachide Black Angus Picanha steak with chimichurri sauce, potatoes and peanuts	38€
*Le végétarien - The vegetarian Cannelloni au caviar de courgettes & champignons, gratiné au parmesan, jus végétal Cannelloni of zucchini's caviar and mushrooms, parmesan cheese and green juice	26€

MENU DÉJEUNER

Lunch menu

Entrée, plat / Starter, main course
40 €

Plat, dessert / Main course, dessert
40 €

Entrée, plat, dessert / Starter, main course, dessert
48 €

(Plats marqués d'une* - Dish marked by an*)

Menu disponible exclusivement au déjeuner du lundi au vendredi
Available only for lunch from monday to saturday

BRUNCH

Tous les dimanches / Every Sunday

Adulte / Adult à partir de 88€
Brunch Enfant *-12 ans* / Children's Brunch*-12 years old* 44€

Avec animations pour les enfants / with children activities
Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans / Free of charge for children under 6 years old



LE COLLECTIONNEUR



RESTAURANT - BAR



L'ensemble des plats de notre carte répond à l'appellation « Fait Maison »
All our dishes meet the "Homemade" designation

Origine des viandes : UE - Meat origin : EU
Prix TTC et service compris - Net price service included

■ Contenant de l'alcool / Contains alcohol ● Contenant du porc / Contains pork

Ouvert du Lundi au vendredi de 12h à 14h30 et du mardi au samedi de 19h à 02h30
Brunch le dimanche de 12h30 à 15h

DESSERTS

Le fromage - The cheese	12€
Assiette de fromages Cheese Selection	
*Le chocolat - The chocolate	14€
Moelleux au chocolat, sorbet orange sanguine Soft centered chocolate cake, blood orange sorbet	
*La mirabelle - Mirabelle plum	12€
Mirabelles au Muscat, glace vanille et fenouil Mirabelle plum, fennel and vanilla ice cream	
Le baba - The baba	14€
Baba Alexander, crème Nyango Alexander Baba, vanilla cream	
Tarte citron-yuzu by Michalak	16€
Croustillant sans gluten, crémeux yuzu, cœur coulant citron yuzu Gluten free biscuit, yuzu cream, soft centered Yuzu lemon heart	
Cheesecake	14€
Cheesecake et compote de groseilles aux baies roses Redcurrant cheesecake	
Tarte chocolat noix de pécan by Michalak	16€
Croustillant feuillantine gianduja, mousse Dulcey & cœur coulant au praliné pécan Crunchy biscuit, pecan Dulcey mousse and soft centered pecan praline heart	
Les fruits rouges - The red berries	14€
Assiette de fruits rouges Red berries Selection	
Les glaces et sorbets - The Ice cream	12€
Glaces et Sorbets Ice cream et Sorbet	



EXTRAIT CARTE DES BOISSONS / BEVERAGE MENU EXTRACT

CHAMPAGNE	15cl/€
R de Ruinart	23€
Bollinger	26€
Ruinart Rosé	30€
Bollinger rosé	34€
Ruinart Blanc de Blancs	38€
VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS	15cl/€
Chablis 1er Fourchaume - Gaec De Oliveira Lecestre, 2016	11€
Saint Aubin 1er Cru en Remilly - Vincent Bachelet, 2019	20€
Bourgogne Pinot Noir - Dupasquier, 2016	10€
Margaux - Baron de Brane, 2012	16€
Côte Rôtie Rozier - Domaine Bonnefond, 2013	25€
NOS VINS - OUR WINES	75cl/€
Saint Véran - Château de Fuissé, 2012	42€
Crozes Hermitage - Yann Chave, 2017	52€
Santenay - Vincent Bachelet, 2014	60€
Saint-Joseph - Domaine du Monteillet - Stéphane Montez, 2013	58€
Haut Médoc - La Demoiselle de Sociando Mallet, 2011	52€
BOISSONS SANS ALCOOLS - SOFT DRINKS	
Vittel (50cl)	6€
Acqua Panna, San Pellegrino(75cl)	9€
SODAS	9€
Jus de fruits frais pressés - Squeezed fresh juices	12€
BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS	
Expresso, Espresso Long	8€
Notre sélection de thés et tisanes Palais des thés - Our teas selection	10€

