



ENTREES – STARTERS

Gaspacho de céleri, mara des bois, huile d'olives fruitée noire

Celery gazpacho, strawberry, fruity black olive oil

----- 17 €

Céviche de maigre de ligne, jus exotique

Line caught croaker ceviche, exotic sauce

----- 21 €

« L'olive noire », tartare d'halkidiki, toast de colonnata, truffe d'été

The black olive, kalkidiki olive tartar, colonnata (smoked bacon) toast, summer truffle

----- 24 €

Carpaccio de quasi de veau, fruits rouges, pickles de légumes

Veal carpaccio, red fruits, vegetables pickles

----- 24 €

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our plates are "home made" and cooked here from fresh gross products



POISSONS – FISHES

Daurade royale, légumes antipasti, crème d'ail

Bream, antipasti vegetables, garlic cream

----- 38 €

Curry de thon rouge mi-cuit, ananas confit

Half cooked red tuna, curry, candied pineapple

----- 39 €

Espadon rôti, semoule de legumes, fraîcheur menthe

Roasted swordfish, vegetables semolina, mint touch

----- 40 €

Lasagne de gambas, émulsion homardine à la citronnelle

Prawns lasagna, lobster and citronella emulsion

----- 43 €

VIANDES – MEATS

Magret de canard aux cerises, oignons confits, amandes fraîches

Duck Breast, candied onions, fresh almonds

----- 39 €

Bœuf de Bavière mûré, rougail de green zebra, pomme purée

Bavarian matured beef, green zebra tomatoes, rougail, puree

----- 42 €

Ris de veau en pomme ou fricassés, déclinaison de choux fleurs, émulsion tonka

Fricassee of sweetbreads (entire or sliced), cauliflowers, tonka emulsion

----- 45 €



FROMAGES – CHEESE

Assiette de fromages affinés de la Ferme d'Alexandre

Assortment of the Alexander farm refined cheeses

-----18 €

DESSERTS – DESSERTS

Notre chef pâtissier, Cédric COLLIN vous remercie de bien vouloir passer votre commande dessert en début de repas. Our chef patissier, Cédric Collin kindly asks you to order your dessert at the beginning of your meal. Thank you.

Café gourmand - Gourmet coffee

-----12 €

L'After eight

The after eight

-----12 €

L'abricot poêlé à l'huile de courge, mousse miel sapin des Vosges

Fried apricot, marrow oil, Vosges honey mousse

-----13 €

Mille feuilles, crème légère vanille, coulis de fruits rouges, timut

Mille feuilles, light vanilla cream, red fruits grout, timut

-----13 €

Parfait glacé framboise, pêche pochée à la cardamome

Raspberry ice-cream, cardamom poached peach

-----14 €

Demandez à consulter notre cave à cigares - Please ask to consult our cigar cellar