



Notre chef Olivier RIBAUTE vous propose

Les Incontournables / The Must-Haves



Saumon fumé d'Ecosse et ses garnitures

*Scottish smoked salmon and accompaniments*

Terrine de foie gras maison

*Homemade foie gras terrine*

Jambon ibérique Pata Negra de Bellota

*Pata Negra de Bellota Iberian ham*

Œufs toqués au caviar Krystal

*Eggs topped with Krystal caviar*



Avec la saison / Depending on the season



Consommé Royale, à la volaille

*Royal Consommé, with poultry*



Carpaccio de gamberoni rossi, vinaigrette d'automne

*Red prawn carpaccio, vinaigrette of the moment*

Déclinaison de courge, œuf coulant, champignons sautés et chèvre affiné

*A dish featuring squash, a runny egg, sautéed mushrooms and mature goat's cheese*

Taboulé automnal, quinoa, carotte, betterave, panais, butternut et grenade

*Autumnal tabbouleh, quinoa, carrot, beetroot, parsnip, butternut squash and pomegranate*



Nos savoureuses Soles d'Atlantique, meunière ou grillée

*Our delicious Atlantic sole, meunière or grilled*



Filet de Saint Pierre, topinambour et jus de volaille

*John Dory fillet, Jerusalem artichoke and chicken stock*



Noix de Saint-Jacques sur son risotto de choux fleurs

*Scallops sea food on a bed of cauliflower risotto*



Nos poissons entiers, grillé, meunière ou au sel, *selon arrivage*

*Our whole fish, grilled, meunière-style or baked in salt, subject to availability*



Vegan

*Vegan*



Sans Gluten

*Gluten free*



Mr Goodfish, bon pour la mer, bon pour vous !

*Mr Goodfish – good for the sea, good for you !*



Filet de bœuf Charolais, grillé sauce béarnaise ou sauce au poivre  
*Charolais beef fillet, grilled with Béarnaise sauce or pepper sauce*

Suprême de Pintade sur canapé à la tapenade & sa ratatouille

*Guinea fowl fillet on tapenade canapés with ratatouille*

Daube de joue de cochon, lune au potiron

*Braised pork cheek, pumpkin pasta*



Côte de veau, purée de céleri, crème & champignon

*Veal chop, celery purée, cream and mushrooms*

Carré d'agneau rôti, polenta légère aux olives

*Roast rack of lamb, light polenta with olives*



Nos frites fraîches maison

*Our fresh homemade chips*



Ratatouille niçoise

*Niçoise ratatouille*



Champignons des bois sautés

*Sautéed wild mushrooms*



Sauté de légumes de saison

*Sautéed seasonal vegetables*



Purée de céleri maison

*Homemade celery purée*



Fromages de nos régions

*Cheeses from our regions*



Baba flambé au rhum cubain

*Cuban rum-flambéed baba*

Poire caramélisée, crumble léger et sorbet poire

*Caramelised pear, light crumble and pear sorbet*

Soufflé du moment

*Soufflé of the moment*



Nougat glacé & son nappage chocolat maison

*Iced nougat with homemade chocolate topping*



Sorbets et Glaces de notre maitre glacier

*Sorbets and ice creams from our master ice-cream maker*