

Menu

GOURMET



Entrée & Plat & Dessert 59€
Entrée & Plat ou Plat & Dessert 43€
(Hors boissons | Excluding drink)

ENTRÉES | STARTERS

Tataki de bœuf aux sésames
Tataki of beef with sesame

Ou | Or

✓ Mesclun d'herbes folles et haricots verts en vinaigrette jus de truffe
Tossed herb salad, green beans, parmesan cheese, truffle dressing

PLATS | MAIN COURSES

Dos de lieu jaune rôti, carotte fane au parfum de bergamote
Roasted pollack and carrot with bergamote juice

Ou | Or

Poitrine de cochon basque laquée « domaine Abotia » cuit 20h à basse température, pomme purée
Pork ribs « Abtia domain » backed 20h at low temperature, mashed potatoes

DESSERTS | DESSERTS

Grand cru « Gianduja », mousseline macadamia
Great vintage Gianduja, creamy with macadamia

Ou | Or

Café gourmand / The gourmet coffee

POUR COMMENCER TO START WITH

POUR SUIVRE TO FOLLOW

FROMAGES & DOUCEURS CHEESE & DESSERTS

✓ Mesclun d'herbes folles et haricots verts en vinaigrette jus de truffe Tossed herb salad, green beans, Parmesan cheese, truffle dressing	22€	Dos de lieu jaune rôti, carotte fane au parfum de bergamote Roasted pollack and carrot with bergamote juice	32€	Fromage sélectionné du moment Chef's selected cheese	14€
Tataki de bœuf aux sésames Beef Tataki with sesame	25€	Noix de Saint Jacques poêlées, poireaux grillés, jus au chorizzo Pan-fried scallop, braised leek, chorizo juice	35€	Grand cru Gianduja, mousseline macadamia Great vintage Gianduja, creamy with macadamia	13€
Ravioles de langoustines, émulsion de foie gras de canard Bay prawns raviolis, duck foie gras sauce	26€	Homard, riz vénéré dans l'esprit d'une paëlla Lobster, black rice like a paëlla	48€	Rosace « Apple pie » tiède Warm apple pie	13€
Foie gras poêlé dans un consommé de canard au thé Lapsang souchong Pan-fried foie gras in duck broth with Lapsang souchong tea	27€	Poitrine de cochon basque laquée « domaine Abotia » cuit 20h à basse température, pomme purée Pork ribs « Abotia domain » backed 20h at low temperature, mashed potatoes	33€	Comme une poire Belle Hélène revisitée Pear, vanilla ice cream, chocolate sauce	12€
Salade croquante de homard en vinaigrette jus de truffe Crunchy lobster salad with truffle dressing	39€	Ris de veau aux morilles, risotto de pomme de terre Veal sweatbread with morel, potato risotto	41€	Fondant au chocolat « Guanaja » rafraîchi à la vanille (10 minutes de patience) "Guanaja" chocolate fondant with vanilla ice cream (10 minutes of patience)	13€
		Cœur de filet de bœuf, sauce aux truffes, bouquetière de légumes Pan-seared beef fillet, truffles sauce, mixed vegetables	43€	Café gourmand The gourmet coffee	13€

✓ = PLAT VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN DISH

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS | NET PRICE, SERVICE AND TAXES ARE INCLUDED

NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTES DEMANDES CONCERNANT LES INGRÉDIENTS PRÉSENTS DANS NOS PLATS | WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ | ALCOHOL IS DETRIMENTAL TO YOUR HEALTH

LORS DE LA PRISE DE COMMANDE, VEUILLEZ INFORMER VOTRE SERVEUR DE TOUTE ALLERGIE, RÉGIME OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE | PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF, WHEN PREPARING YOUR MENU REQUEST