

LE CAVIAR

Pour votre plaisir, nous vous présentons
un choix élaboré par Petrossian, une des plus célèbres
maisons de caviar au monde.

For your indulgence, we offer
a choice from Petrossian, one of the world's
most famous caviar purveyors.

CAVIAR BELUGA TSAR IMPERIAL 'PETROSSIAN' 50G
670 €

LA TRILOGIE DE CAVIAR BAERI ROYAL,
OSCIETRE ROYAL & DAURENKI ROYAL 'PETROSSIAN' 90G
480 €

Accompagne de blinis au beurre fondu,
crème fraîche, œuf dur, échalotte

Served with blinis & melted butter,
sour cream, hard-boiled egg & shallots

Certains plats contiennent un ou plusieurs des 14 allergènes comme définis
par les directives européennes : céréales contenant gluten, poissons, crustacés,
mollusques, lait, œufs, soja, arachides, fruits à coques (noix, amandes,
noisettes...) céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, dioxyde de soufre.
Si vous êtes allergique à l'un de ces éléments, notifiez-le à notre personnel avant
de commander ou n'hésitez pas à demander des informations complémentaires.

Certain dishes contain one or more of the 14 allergens as designated
by European legislation: cereals containing gluten, fish, shellfish, mollusc,
milk, eggs, soya, peanuts, nuts, celery, mustard, sesame seeds, lupine,
sulphur dioxide. If you are affected by any of the above allergens,
please notify our staff before ordering or ask for further information.

Gratuities at your discretion

LE DEJEUNER

THON ROUGE EN TARTARE
TUILE CROUSTILLANTE AUX CONDIMENTS

BLUEFIN TUNA TARTAR
CRISPY TUILE WITH CONDIMENTS

DAURADE RIVIERA, ARTICHAUTS & FENOUIL CONFIT
JUS BARIGOULE

SEABREAM RIVIERA, ARTICHOQUES & FENNEL CONFIT
BARIGOULE SAUCE

OU / OR

VOLAILE ROTIE A LA DIABLE
GAUFRETTES AUX EPICES & PUREE DE RATTE

DEVIL ROASTED POULTRY
WAFERS WITH SPICES & RATT PUREE

TIRAMISU AUX FRAISES
STRAWBERRY TIRAMISU

MIGNARDISES

Une alternative vous est offerte, si vous le souhaitez,
sans gluten ou bien-être avec les ingrédients du menu classique

You may opt to enjoy our gluten-free or wellness alternatives
which feature the same main ingredients as our classic menu

L06.XXIII

LE CAVIAR

Pour votre plaisir, nous vous présentons
un choix élaboré par Petrossian, une des plus célèbres
maisons de caviar au monde.

For your indulgence, we offer
a choice from Petrossian, one of the world's
most famous caviar purveyors.

CAVIAR BELUGA TSAR IMPERIAL 'PETROSSIAN' 50G
670 €

LA TRILOGIE DE CAVIAR BAERI ROYAL,
OSCIETRE ROYAL & DAURENKI ROYAL 'PETROSSIAN' 90G
480 €

Accompagné de blinis au beurre fondu,
crème fraîche, œuf dur, échalotte

Served with blinis & melted butter,
sour cream, hard-boiled egg & shallots

Certains plats contiennent un ou plusieurs des 14 allergènes comme définis
par les directives européennes : céréales contenant gluten, poissons, crustacés,
mollusques, lait, œufs, soja, arachides, fruits à coques (noix, amandes,
noisettes...) céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, dioxyde de soufre.
Si vous êtes allergique à l'un de ces éléments, notifiez-le à notre personnel avant
de commander ou n'hésitez pas à demander des informations complémentaires.

Certain dishes contain one or more of the 14 allergens as designated
by European legislation: cereals containing gluten, fish, shellfish, mollusc,
milk, eggs, soya, peanuts, nuts, celery, mustard, sesame seeds, lupine,
sulphur dioxide. If you are affected by any of the above allergens,
please notify our staff before ordering or ask for further information.

Gratuities at your discretion

LE DINER

HOMARD EN VINAIGRETTE ESTIVALE
LÉGUMES & FLEURS DE SOUCIS

LOBSTER IN SUMMER VINAIGRETTE
MIXED VEGETABLES & MARIGOLD FLOWERS

TURBOT SAUCE CHAMPAGNE & CAVIAR, FLEURS DE COURGETTE A LA RICOTTA
TURBOT CHAMPAGNE SAUCE & CAVIAR, ZUCCHINI FLOWERS WITH RICOTTA

OU / OR

COTE DE VEAU AU SAUTOIR
JUS AUX GIROLLES & AUBERGINE PARMIGIANA
SAUTEED VEAL CHOP
CHANTERELLE SAUCE & EGGPLANT PARMIGIANA

LA SELECTION DU MAITRE FROMAGER
SELECTION OF FINE CHEESES

BRIOCHE PERDUE, GLACE AU MIEL,
CHANTILLY AU POLLEN & CONDIMENT CERISE
LOST FRENCH BRIOCHE, HONEY ICE CREAM,
POLLEN CHANTILLY CREAM & CHERRIES CONDIMENT

MIGNARDISES

Une alternative vous est offerte, si vous le souhaitez,
sans gluten ou bien-être avec les ingrédients du menu classique

You may opt to enjoy our gluten-free or wellness alternatives
which feature the same main ingredients as our classic menu

D06.XXIII

LE CAVIAR

Pour votre plaisir, nous vous présentons
un choix élaboré par Petrossian, une des plus célèbres
maisons de caviar au monde.

For your indulgence, we offer
a choice from Petrossian, one of the world's
most famous caviar purveyors.

CAVIAR BELUGA TSAR IMPERIAL 'PETROSSIAN' 50G
670 €

LA TRILOGIE DE CAVIAR BAERI ROYAL,
OSCIETRE ROYAL & DAURENKI ROYAL 'PETROSSIAN' 90G
480 €

Accompagné de blinis au beurre fondu,
crème fraîche, oeuf dur, échalotte

Served with blinis & melted butter,
sour cream, hard-boiled egg & shallots

B06.XXIII

LE BRUNCH

OEUFS BROUILLÉS AU CAVIAR
SCRAMBLED EGGS WITH CAVIAR

RAVIOLIS DE LANGOUSTINE, BISQUE ET LEGUMES VERTS
SCAMPI RAVIOLI, BISQUE & GREEN VEGETABLES

TARTE TATIN ET GLACE VANILLE
TATIN TART & VANILLA ICE CREAM

Certains plats contiennent un ou plusieurs des 14 allergènes comme définis
par les directives européennes : céréales contenant gluten, poissons, crustacés,
mollusques, lait, œufs, soja, arachides, fruits à coques (noix, amandes, noi-
settes...) céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, dioxyde de soufre.
Si vous êtes allergique à l'un de ces éléments, notifiez-le à notre personnel avant
de commander ou n'hésitez pas à demander des informations complémentaires.

Certain dishes contain one or more of the 14 allergens as designated
by European legislation: cereals containing gluten, fish, shellfish, mollusc,
milk, eggs, soya, peanuts, nuts, celery, mustard, sesame seeds, lupine,
sulphur dioxide. If you are affected by any of the above allergens,
please notify our staff before ordering or ask for further information.

Gratuities at your discretion